КУЛИЧИ, ПАСХА, БЛИНЫ

И ДРУГИЕ БЛЮДА ПРАВОСЛАВНОЙ ПРАЗДНИЧНОЙ КУХНИ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В этой книге, предназначенной для тех, кто чтит традиции, представлены рецепты вкуснейших блюд, которые можно приготовить к Рождеству, Пасхе и другим православным праздникам. Читатель может отыскать на ее страницах молитвы для праздничных дней и описание обычаев и ритуалов, связанных со знаменательными для всего христианского мира датами.

- Вера Куликова
  - ВВЕДЕНИЕ
    -
    - Молитвы перед вкушением пищи
    - Тайная молитва для неумеренных в питании (перед вкушением пищи)
    - Молитва после вкушения пищи
    - Молитва против голода (для бедных и неимущих, коим в России нечем накормить себя и своих детей)
  - ПРАЗДНИЧНАЯ ПРАВОСЛАВНАЯ КУХНЯ
    -
    - ПРАЗДНИЧНАЯ КУЛИНАРИЯ В ДНИ МЯСОЕДОВ И ПОСТОВ
      -
      - Посты и мясоеды
      - Пост по средам и пятницам
      - Однодневные посты
      - Сплошные седмицы
      - Великий пост
      - Петров пост
      - Успенский пост
      - Рождественский пост
      - Мясоеды
    - РОЖДЕСТВО ХРИСТОВО. ПРАЗДНИЧНЫЕ КУШАНЬЯ В СВЯТОЧНЫЕ ДНИ
      -
      - Псалом 50
      - Символ веры
      - Акафист Рождеству Христову
      - Тропарь Рождеству Христову
      - Молитва Богоявлению Господню
      - Тропарь Крещению Господню
      - Праздничная рождественская кухня

- Взвар из сухофруктов с корицей
- Сочиво
- Салат рождественский с мясом и овощами
- Салат рождественский с индейкой
- Салат рождественский с овощами и фруктами
- Говядина с майораном
- Печень говяжья, тушенная с овощами
- Окорок телячий запеченный
- Грудинка свиная, фаршированная яблоками и капустой
- Свинина с квашеной капустой
- Свинина с шампиньонами и луком-пореем
- Свинина с пряностями
- Окорок свиной запеченный
- Рулетики из свинины
- Буженина в тесте
- Пряженина
- Студень
- Студень с соусом из хрена и маринованных огурцов
- Поросенок с гречневой кашей
- Поросенок с хреном и картофелем
- Колбаса домашняя из свинины и говядины
- Баранина с гречневой кашей
- Баранина с розмарином
- Утка с яблоками
- Утка в белом вине
- Гусь с яблоками
- Гусь с рисом и вином
- Гусь с картофелем и яблоками
- Индейка фаршированная
- Курица с картофелем и белыми грибами
- Курица в ореховом кляре по-монастырски
- «Уха курячья»
- Рулет московский
- Котлеты пожарские
- Рыба заливная
- Рыба заливная с грибами и огурцами
- Карп рождественский
- Крученики с рыбой
- Колядки
- Начинка для колядок грибная
- Начинка для колядок творожная

- Начинка для колядок сырная
- Начинка для колядок пшенная
- Начинка для колядок морковная
- Начинка для колядок картофельная
- Кекс для сочельника
- Слойка святочная
- Печево рождественское
- Печенье крещенское
- Торт с изюмом

- ПАСХА И ПАСХАЛЬНЫЕ УГОЩЕНИЯ
  -
  - Часы Святой Пасхи
  - Молитва «От трех смертей» накануне Пасхи
  - Молитва на благословение пасхальных снедей
  - Пасхальный стол
  - Яйца-крашенки
  - Яйца с геометрическими узорами
  - Яйца с растительным орнаментом
  - Яйца двухцветные
  - Яйца мозаичные
  - Яйца мраморные
  - Яйца с аппликацией
  - Яйца из разноцветного желе
  - Пасха с миндалем
  - Пасха с грецкими орехами и взбитыми сливками
  - Пасха с грецкими орехами и сметаной
  - Пасха с вишневым вареньем
  - Пасха с курагой и сгущенным молоком
  - Пасха с шоколадом
  - Пасха с изюмом и цукатами
  - Пасха с шафраном
  - Пасха со взбитыми сливками
  - Пасха со взбитыми сливками и фисташками
  - Пасха со взбитыми сливками и вареными желтками
  - Пасха со сливками, изюмом и цукатами
  - Пасха со сливками и взбитым белком
  - Пасха со сметаной и яичным желтком
  - Пасха заварная
  - Пасха заварная сметанная

- Пасха заварная с лимонной цедрой
- Пасха заварная с цукатами и яичными желтками
- Пасха заварная с цукатами и изюмом
- Пасха заварная со сливками и яичными желтками
- Пасха заварная с миндалем и изюмом
- Пасха запеченная
- Кулич классический
- Кулич заварной
- Кулич ванильный
- Кулич шоколадный
- Кулич пасхальный старинный
- Кулич пасхальный княжеский
- Кулич царский
- Кулич монастырский
- Кулич с грецкими орехами
- Кулич с изюмом и миндалем
- Кулич с лимонной цедрой
- Кулич на сливках
- Кулич на яичных желтках
- Глазурь из сахара для кулича
- Глазурь из сахарной пудры для кулича
- Глазурь шоколадная для кулича
- Глазурь розовая для кулича
- Глазурь желтая для кулича
- Гнездышки пасхальные
- Венок пасхальный
- Баба пасхальная
- Пирожки пасхальные

- СЫРНАЯ НЕДЕЛЯ. МАСЛЕНИЧНЫЕ ЛАКОМСТВА
  -
  - Масленичный стол
  - Блины царские из гречневой и пшеничной муки
  - Блины старорусские из гречневой и пшеничной муки
  - Блины заварные с соусом из чернослива
  - Блины заварные из гречневой муки
  - Блины скороспелые с бананами
  - Блины скороспелые на кефире
  - Блины сдобные с изюмом
  - Блины гречневые с брынзой и зеленью
  - Блины из пшеничной муки

- Блины из пшеничной и кукурузной муки
- Блины из овсяной и пшеничной муки
- Блины из ржаной муки
- Блины из манной крупы
- Блины из пшена
- Блины с рыбой и чесноком
- Блины с припеком
- Блины с икрой
- Блины с тыквой
- Блины с миндалем
- Блины с сыром
- Блины-скородумки
- Оладьи из гречневой и пшеничной муки
- Пирог блинчатый с яблочной начинкой
- Пирог блинчатый с творогом
- Начинка для блинов из творога и чеснока
- Начинка для блинов из творога и крабовых палочек
- Начинка для блинов из творога, сыра и грецких орехов
- Начинка для блинов из творога и яблок
- Начинка для блинов из картофеля и грибов
- Начинка для блинов из картофеля и сыра
- Начинка для блинов из риса и яиц
- Начинка для блинов из риса и сухофруктов
- Начинка для блинов из зеленого лука и яиц
- Начинка для блинов из рыбы, лука и яиц
- Начинка для блинов из кальмаров и соленых огурцов
- Начинка для блинов из яблок, грецких орехов и изюма
- Начинка для блинов из клубники и грецких орехов
- Начинка для блинов из вишни
- Начинка для блинов из кураги
- Начинка для блинов из мака, меда и изюма
- Хворост
- Вергуны
- «Розочки»

- ПРАЗДНИКИ В ПЕРИОД ПОСТА. КУШАНЬЯ ИЗ

РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

-
- Благовещение
  -
  - Тропарь Благовещению Пресвятой Богородицы
- Вербное воскресенье
- Преображение Господне
  -
  - Тропарь Преображению Господню
- Успение Божией Матери
  -
  - Тропарь Успению Пресвятой Богородицы
- Праздничные блюда из рыбы и морепродуктов
  -
  - Пирог из песочного теста с рыбой
  - Пирог с рыбой и капустой
  - Кулебяка с рыбой и рисом
  - Кулебяка с рыбой и картофелем
  - Солянка из рыбы монастырская
  - Рыбник сибирский
  - Уха
  - Уха монастырская
  - Калья
  - Рыба запеченная
  - Минтай, запеченный с овощами
  - Камбала, запеченная с рисом
  - Щука, фаршированная овощами
  - Щука, запеченная с белым вином и яблоками
  - Карп с шампиньонами
  - Карп, запеченный с помидорами
  - Треска со шпинатом и помидорами
  - Карпы, жаренные во фритюре
  - Судаки с картофелем, жаренные во фритюре
  - Окуни с картофелем
  - Лещ с помидорами
  - Сом под маринадом из свеклы
  - Хек под маринадом
  - Камбала, сваренная в красном вине
  - Сельдь с яблоками и ржаным хлебом

- Сельдь с горчицей
- Судак заливной
- Салат из морской рыбы с летними овощами
- Салат из морской рыбы с рисом и яблоками
- Салат из морской рыбы с морковью и зеленью
- Салат из минтая с овощами
- Салат из хека с картофелем и солеными огурцами
- Салат из сайды с квашеной капустой и клюквой
- Салат из сома и белокочанной капусты
- Салат из наваги с огурцами и зеленым луком
- Салат из камбалы с морковью и зеленым горошком
- Салат из трески с овощами
- Салат из копченой скумбрии с овощами
- Салат из копченой сельди
- Салат из копченой сельди с рисом и редисом
- Салат из консервированной сайры с овощами
- Салат из сардинеллы с грибами и овощами
- Салат из креветок
- Салат из креветок и овощей
- Салат из креветок и пекинской капусты
- Салат из креветок, огурцов и помидоров
- Салат из кальмаров и овощей
- Салат из кальмаров с картофелем и зеленым горошком
- Салат из кальмаров с квашеной капустой
- Салат из кальмаров острый
- Салат из кальмаров с маринованным луком
- Салат из мяса раков и овощей

- Салат из крабовых палочек с овощами
- Винегрет с кальмарами
- Рулетики из щуки с шампиньонами
- Рыбные биточки с шампиньонами
- Сельдь «под шубой»
- Трубочки из рыбы в капустных листьях
- Помидоры, фаршированные креветками и рисом
- Картофель, фаршированный сельдью

○

Вера Куликова
Куличи, пасха, блины и другие блюда православной праздничной кухни

ВВЕДЕНИЕ

Праздники, посвященные воспоминаниям о разных событиях из жизни Иисуса Христа и его учеников, Пресвятой Богородицы, святых угодников и мучеников, играют в жизни православных христиан нашей страны очень важную роль. Не менее важна и праздничная трапеза, позволяющая людям отдохнуть после богослужения, набраться сил, укрепить тело и дух, поговорить и пообщаться с родственниками, друзьями и единомышленниками.

Православная кухня имеет многовековую историю. Наши предки относились и к праздничной, и к будничной трапезе очень серьезно, считая ее важным моментом своей жизни. За стол они садились с молитвой, благословляя «ястие и питие» и благодаря Господа за Его милости и щедроты. Особые молитвы, произносимые перед трапезой и после нее, способствовали созданию настроя именно на «вкушение» пищи, а не на простое ее поглощение, не приносящее пользы ни телу, ни духу. Неслучайно во всех православных монастырях существует традиция чтения вслух жития святых и поучения Отцов Церкви, что дает пищу и разуму. Причиной многих заболеваний является то, что люди не молятся перед трапезой и после нее, не призывают на еду Божие благословение.

После революции 1917 года пропаганда безбожия отвратила народ от Церкви. Христианские традиции, складывавшиеся веками, ушли из жизни людей, а православные праздники были заменены новыми, советскими. Праздничная кухня настолько упростилась, что в памяти жителей нашей страны остались лишь единичные блюда торжественной трапезы, например куличи и крашеные яйца – главные символы Пасхи. А ведь существует много других замечательных блюд, которые готовились к каждому конкретному празднику. К счастью, традиции и секреты русской православной кухни не были утрачены. Сохранившись в монастырской трапезе, они вернулись к народу, когда отношение к Церкви в нашей стране изменилось. С 1993 года Рождество вошло в календарь государственных праздников, возможно, и Пасха – любимый праздник православных россиян – в скором будущем станет общенациональной. С восстановлением разрушенных храмов и монастырей возрождаются многие православные традиции, а вместе с ними и забытые рецепты праздничной православной кухни.

Хотя многие различия праздничных блюд, характерные для каждого православного праздника, стерлись, до наших дней все же дошло немало оригинальных рецептов. У каждого праздника

имеются свои блюда-символы. Так, на Пасху современные православные христиане, так же как и их предки, пекут куличи, красят яйца, делают пасху из творога. В день святых апостолов Петра и Павла, который считается днем рыбаков, благочестивые люди ставят на стол изумительные кушанья из рыбы и морепродуктов. В Масленицу, или Сырную неделю, пекут блины, а в Рождественский и Крещенский сочельник делают сочиво и взвар из сухофруктов.

Далеко не все знают, какие блюда принято готовить для рождественского стола. Эта праздничная трапеза, первая после окончания 40-дневного поста, всегда была очень богатой. Православная традиция здесь совпала с дохристианской, когда обильное застолье в канун нового года символизировало надежды людей на богатство будущего урожая. Изобилию калорийных мясных кушаний на рождественском столе способствовали и наши суровые зимы, а также подледный лов рыбы и крестьянская традиция приурочивать забой домашнего скота к крещенским морозам. Многие мясные и рыбные блюда люди могли отведать лишь в холодной время года.

Трапеза в рождественский сочельник была постной. На стол подавалось сочиво. А вот утром, в день Рождества, готовили скоромные блюда: мясную лапшу или бульон с курицей («уха курячья»), блины, заливное, студень, молочного поросенка или свиную голову с хреном, солонину с чесноком, лапшой и гусиными потрохами. Праздничными блюдами также считались домашняя свиная колбаса, жареная свинина или баранина с гречневой кашей, колядки, медовые пряники, ломанцы с медом и маком. Позднее к Рождеству стали готовить святочную пряженину (в Белоруссии это блюдо называли мачанкой). На стол подавали и другие рождественские блюда – гуся с яблоками, дичь в маринаде, гурьевскую кашу, расстегаи, кулебяки, печенье, хворост, торты.

В православном календаре есть праздники, которые выпадают на время поста. Однако постные блюда тоже могут быть «праздничными» и очень вкусными, ведь Церковь разрешает в праздничные постные дни вкушать такие продукты, как грибы, фасоль, мед, овощи, фрукты и рыба.

Начинаясь в храме, православные праздники продолжаются дома. Готовя разнообразные кушанья, не нужно забывать о благодарственных молитвах, славословиях и благих действиях. Только в этом случае праздничная трапеза станет для вас настоящим священнодействием.

Молитвы перед вкушением пищи

Отче наш, Иже еси на небесех! Да святится имя Твое, да приидет Царствие Твое, да будет воля Твоя, яко на небеси и на земли. Хлеб наш насущный даждьнам днесь; и остави нам долги наша, якоже и мы оставляем должником нашим; и не введи нас во искушение, но избави нас от лукавого.

Очи всех на Тя, Господи, уповают, и Ты даеши им пищу во благовремении, отверзаеши Ты щедрую руку Твою и исполняеши всякое животное благоволения.

Тайная молитва для неумеренных в питании (перед вкушением пищи)

Также молю Тебя, Господи, избави мя от пресыщения, сластолюбия и даруй мне в мире душевном с благоговением принимать щедрые дары Твои, да вкушая их, получу укрепление сил моих душевных и телесных для служения Тебе, Господи, в немногий остаток моей жизни на земле.

Молитва после вкушения пищи

Благодарим Тя, Христе Боже наш, яко насытил еси нас земных Твоих благ; не лиши нас и Небесного Твоего Царствия, но яко посреде учеников Твоих пришел еси, Спасе, мир даяй им, приди к нам и спаси нас.

Молитва против голода (для бедных и неимущих, коим в России нечем накормить себя и своих детей)

Во плоти Ангел, Пророков основание, вторый Предтеча пришествия Христова, Илия славный, от ангела пищу приемый и вдовицу в годину глада напитавый, и нам, почитающим тя, благодатный питатель будь.

ПРАЗДНИЧНАЯ ПРАВОСЛАВНАЯ КУХНЯ

Бог создал мир за 6 дней, а в 7-й день почил от трудов Своих, освятив его. Самым древним праздником была ветхозаветная суббота, в Новозаветной церкви во времена апостолов – учеников Христовых – праздновать день, посвященный Господу, стали в воскресенье. В I–III веках оно отмечалось христианами как день радости и благодарения Богу.

Согласно древнему церковному преданию, апостолы оставляли за столом часть хлеба как долю Богоматери в напоминание о постоянном общении с Владычицей. После трапезы они благоговейно делили эту отложенную часть между собой. Данный обычай в современных монастырях называется чин о панагии – воспоминание о Пречистой Матери Божией. В «Деяниях святых Апостолов» рассказывается, как христиане собирались для преломления хлеба. По окончании молитвы они проводили трапезы любви, во время которых приносили клиру от своих плодов и доходов. Во II веке оформился праздничный календарь Церкви, а в III веке праздничные дни были обособлены от будней.

Первые апостольские службы дали начало современной литургии – богослужению, обязательному для любого праздника.

Христианство пришло на Русь из Греции вместе с традициями, обрядами и уставом церковной жизни. Из Византии были переняты и христианские праздники, посвященные воспоминаниям евангельских и самых важных ветхозаветных событий. А когда на Руси появились собственные святые мученики и подвижники (равноапостольные Ольга и Владимир, святители Сергий Радонежский и Серафим Саровский и др.), Русская православная церковь установила в их память особые дни. Чтимыми церковными праздниками стали и такие даты, как явление Казанской иконы Божией Матери.

Прошедшее тысячелетие обогатило список православных праздников именами местных святых подвижников. В Минеи был включен список так называемых малых праздников, связанных с поминовением дней кончины местных святых (Ростовского, Черниговского, Муромского и др.).

Традиции, относящиеся к праздничным дням, формировались многие столетия. В IV–VI веках в Византии появились первые законы, касавшиеся православных дат. В праздничные дни жители страны не должны были посещать цирковые и

театральные представления, а также заниматься делами, связанными с судопроизводством и общественными обязанностями. Император Константин запретил торговать в воскресные дни. Византийские традиции и законы были продолжены Русской православной церковью, которая тоже запретила своей пастве трудиться по выходным и праздничным дням. Были установлены обряды и церемонии, соответствовавшие тому или иному празднику.

Церковные праздники поделены на непреходящие и преходящие, которые приурочены к Пасхе.

Самыми важными считаются двунадесятые праздники – двенадцать больших преходящих и непреходящих праздников богослужебного года после Пасхи: Рождество (7 января), Богоявление (19 января), Сретение Господне (15 февраля), Благовещение Пресвятой Богородицы (7 апреля), Вход Господень в Иерусалим (воскресенье перед Пасхой), Вознесение Господне (40-й день после Пасхи), Троицын день (50-й день после Пасхи), Преображение Господне (19 августа), Успение Пресвятой Богородицы (28 августа), Рождество Пресвятой Богородицы (21 сентября), Воздвижение Креста Господня (27 сентября), Введение во храм Пресвятой Богородицы (4 декабря). Пасха в группу двунадесятых праздников не входит, так как это «праздников праздник и торжество торжеств».

ПРАЗДНИЧНАЯ КУЛИНАРИЯ В ДНИ МЯСОЕДОВ И ПОСТОВ

О том, что на Пасху нужно красить яйца и печь куличи, а в Рождество – готовить гуся или утку с яблоками, знают даже те, кто посещает храм лишь от случая к случаю, чтобы, например, поставить свечку или взять святой воды. Но в Русской православной церкви есть праздники, которые выпадают на постные дни, поэтому важно знать, какие продукты в этот период можно использовать для приготовления праздничного обеда. Например, во время Великого поста православные отмечают такие большие праздники, как Благовещение и Вербное воскресение. Какие же ограничения Церковь обозначает терминами «сухоядение», «разрешение на елей», «сыропустная неделя»?

Посты и мясоеды

Первое упоминание о посте можно найти в Третьей Книге царств Священного Писания, где рассказывается о событиях, которые происходили за несколько тысячелетий до Рождества Христова. Древние иудеи постились 1 раз в неделю, в дни очищения. Длительный пост соблюдался лишь во время тяжелых периодов в их жизни: войн, неурожаев, стихийных бедствий. Но уже в те давние ветхозаветные времена пост был связан не только с ограничениями в пище, но и с запретами на любые удовольствия. При этом иудеи надевали неудобную одежду из грубой, жесткой материи, посыпали волосы «прахом», «не помазывали главы и не умывали рук». Пост был временем скорби, по словам пророка Моисея, «синагоги во время постов наполнялись воплями, полными печали и покаяния» (Исход, 22:12).

Для первых христиан данное понятие приобрело иной смысл. Пост был посвящен воспоминаниям евангельских событий. Как и в ветхозаветные времена, это был период лишений, однако для христиан пост стал не демонстративным выражением скорби, а светлым праздником духовного очищения и возрождения. В Евангелии от Матфея можно найти указания Спасителя о том, как нужно вести себя в пост: «Также, когда поститесь, не будьте унылы, как лицемеры; ибо они принимают на себя мрачные лица, чтобы показаться людям постящимися… А ты, когда постишься, помажь главу твою и умой лице твое, чтобы явиться постящимся

не пред людьми, но пред Отцем твоим» (Евангелие от Матфея, 6:16–18).

В эпоху Средневековья с постом было связано множество суеверий. Многие из них сформировались в результате появления новых продуктов: картофеля, сладкого перца, помидоров. Картофель считался ядовитым, а помидоры и красный стручковый перец – не только ядовитыми, разрушающими мозг, но и «кровавыми». Народ голодал, но даже под страхом наказания не желал сажать эти овощи. Так, крестьяне Пермской губернии заявляли, что «картофель есть отрождение того заветного яблока, за которое лишился блаженства первоначальный человек, и что когда оно с проклятиями было брошено на землю, то от него родился картофель и, следовательно, семя сие есть антихристово». Крестьяне верили, что распространение картофеля есть предзнаменование пришествия Антихриста, сам картофель они называли «идольский хлеб». А помидоры на Руси называли бешеными яблоками, псинками или греховными плодами. Существовали и другие суеверия. В День усекновения главы Иоанна Крестителя запрещалось употреблять в пищу все круглое (капусту, лук, яблоки), то есть те продукты, которые даже отдаленно напоминают человеческую голову. Кроме того, нельзя было брать в руки нож и что-либо резать.

Средневековые страхи в конце концов ушли в прошлое, но в XX веке православную кухню ждали новые суровые испытания. За 70 лет атеизма были утрачены многие кулинарные традиции, рецепты постного стола оказались в забвении. Нет ничего удивительного в том, что теперь, когда православные традиции начали возрождаться, многие россияне стали воспринимать пост как вегетарианскую диету.

На самом деле пост представляет собой не просто ограничения в пище. Это время воздержания во всем (а не только в еде), добрые дела и искренние молитвы. В сочетании с постом духовным пост телесный способствует воссоединению православного человека с Богом. По словам святителя Иоанна Кронштадтского, пост – «это дарованная Богом возможность освобождения духовного существа человека через утеснение телесного». Для христианина он является временем подведения итогов, размышлений, прощения обид и разрешения семейных неурядиц, а для некоторых становится периодом возвращения к собственному «я», восстановления разрушенной связи с Богом.

Пост – это время молитвы, исправления своих ошибок и осознания заблуждений. Иоанн Кронштадтский в своих проповедях говорил, что дни поста являются самым хорошим временем для духовного возрождения: «Человек дорог у Господа,

весь мир ему покорен; Сам Сын Божий сошел с небес на землю для спасения его от вечных мучений, для примирения его с Богом. Всякие плоды, разные плоти животных отданы ему в снедь, разные пития даны ему для услаждения его вкуса, – но не для пристрастия, не в единственное наслаждение. У христианина есть наслаждения великие, духовные, божественные; этим-то наслаждениям надо подчинять всегда плотские, умерять или совсем прекращать их, когда они препятствуют наслаждениям духовным. Значит, не для опечаливания человека запрещаются пища и питие, не для стеснения его свободы, как говорят в свете, а для того, чтобы доставить ему истинное услаждение, прочное, вечное, и потому именно и запрещаются скоромные снеди и винные напитки, что человек-то очень дорог у Бога и дабы вместо Бога не прилепилось сердце его к тленному, которое его недостойно. А поврежденный грехами человек удобно прилепляется к земным удовольствиям, забывая, что истинное наслаждение его, истинная его жизнь есть Бог вечный, а не приятное раздражение плоти».

Разумеется, никто не запрещает использовать постные диеты для лечения или избавления от лишнего веса. С помощью продуктов растительного происхождения, разрешенных к употреблению во время постных дней, можно очистить организм от шлаков и других вредных веществ. Однако считать это постом в истинном смысле данного слова не следует.

Церковный Устав запрещает употреблять в период поста (в дни говения) скоромную пищу – мясные и молочные продукты.

В некоторые постные дни разрешена рыба. В дни строгого поста запрещена не только рыба, но и любые горячие блюда, а также еда, приготовленная с добавлением растительного масла (елея). Такой рацион часто называют сухоядением.

В русском православии имеются 4 многодневных и 3 однодневных поста, а также в течение всего года соблюдается пост по средам и пятницам (кроме особых недель).

Пост по средам и пятницам

Пост в эти дни недели установлен в память о том, что Иисус Христос был предан Иудой (в среду) и распят (в пятницу). Святой Афанасий Великий говорил, что «разрешая есть скоромное в среду и пяток, сей человек распинает Господа».

Во время летнего (между Петровым и Успенским постами) и осеннего (между Успенским и Рождественским постами) мясоедов среда и пятница тоже являются днями строгого поста. А в зимний (от Рождества до Великого поста) и весенний (от Пасхи до

Троицы) мясоеды церковный Устав разрешает по средам и пятницам есть рыбные блюда. Можно есть их тогда, когда на среду и пятницу выпадают праздники: Сретение Господне, Преображение Господне, Рождество Пресвятой Богородицы, Введение во храм Пресвятой Богородицы, Успение Пресвятой Богородицы, Рождество Иоанна Предтечи, апостолов Петра и Павла, апостола Иоанна Богослова.

Пост в среду и пятницу отменяется вовсе, если на эти дни выпадают праздники Рождества Христова и Крещения Господня.

Если навечерие (сочельник, канун) Рождества Христова, считающееся днем строгого поста, выпало на субботу или воскресенье, Устав разрешает употреблять пищу с растительным маслом.

Однодневные посты

Однодневные посты, если они выпали на любой день недели, кроме пятницы и среды, являются строгими днями (без рыбы, но с растительным маслом).

1-й однодневный пост установлен 18 января – в Крещенский сочельник. В этот день накануне праздника Крещения Господня православные готовят себя к принятию агиасмы – крещенской святой воды для очищения и освящения ею на празднике.

2-й однодневный пост – День усекновения главы Иоанна Предтечи (11 сентября). Он был установлен Православной церковью в память воздержного жития великого пророка Иоанна и беззаконного его убиения царем Иродом.

3-й однодневный пост – Воздвижение Креста Господня (27 сентября). Верующие вспоминают о страданиях Христа на Голгофе и проводят этот день в посте и покаянных молитвах.

Сплошные седмицы

Сплошные седмицы (в переводе с церковнославянского – «неделя») – это недели, в которых отсутствует пост в среду и пятницу. Церковь установила их как послабление перед грядущим многодневным постом или же в качестве отдыха по окончании поста.

Существует 5 сплошных седмиц:

– Святки, продолжающиеся с Рождества до Крещения Господня (7–18 января);

– Мытаря и фарисея – за 2 недели до Великого поста;

– Сырная (масленичная) седмица – неделя перед Великим постом (можно есть яйца, рыбу и молочные продукты, но не

мясо);

– Пасхальная (Светлая) седмица – неделя после Пасхи;

– Троицкая седмица – неделя после Троицы, перед Петровым постом.

Великий пост

Многодневный Великий пост (Святая Четыредесятница) начинается за 7 недель до Святой Пасхи. Он состоит из Четыредесятницы (40 дней) и Страстной седмицы (недели перед Пасхой).

Четыредесятница была установлена в память о сорокадневном посте Самого Спасителя, Страстная седмица же посвящена воспоминаниям о последних днях Его жизни, а также о Его страданиях, смерти и погребении. Общая продолжительность Великого поста составляет 48 дней.

Особенно строго соблюдаются 1-я неделя и Страстная седмица Великого поста. В понедельник 1-й седмицы (Чистый понедельник) верующие вовсе воздерживаются от пищи. В остальные седмицы поста (по понедельникам, средам и пятницам) употребляют холодную пищу без масла (сухоядение): сырые овощи, фрукты, орехи, хлеб, салаты без масла. Но так как далеко не у всех желудки способны переваривать сырые овощи, то их можно есть в печеном виде, но обязательно остывшими. Ослабленной степенью воздержания для людей, не обладающих крепким здоровьем, является употребление в пищу сваренных без растительного масла каш, овощей или грибных блюд. Во вторник и четверг едят горячую пищу без масла (овощи, крупяные каши, грибные блюда), а в субботу и воскресенье разрешено растительное масло и немного виноградного вина, если это требуется по состоянию здоровья постящегося.

Если на Великий пост выпадают праздники (дни памяти великих святых), во вторник и четверг разрешена пища с растительным маслом, а в понедельник, среду и пятницу – горячая пища без масла.

В период Великого поста 2 раза можно есть блюда из рыбы: в Благовещение Пресвятой Богородицы (если этот день выпал не на Страстную седмицу) и в Вербное воскресенье. В Лазареву субботу (перед Вербным воскресеньем) разрешено употреблять в пищу рыбную икру.

Разрешение на рыбу – постный праздник. В эти дни можно есть блюда из рыбы и морепродуктов, готовить разнообразные кушанья из овощей, грибов, круп и бобовых. Единственное условие, которое должно соблюдаться, – при приготовлении еды

можно использовать только растительное масло.

Рекомендуется не есть ничего в пятницу Страстной седмицы вплоть до выноса плащаницы. В древности христиане в этот день вовсе не принимали пищи.

В сплошную светлую седмицу (неделю после Пасхи) скоромное можно употреблять во все дни недели. А начиная со следующей недели после сплошной седмицы и до Троицы (весенний мясоед) по средам и пятницам можно есть рыбу. Неделя между Троицей и Петровым постом также является сплошной седмицей.

Великий пост считается самым строгим из всех многодневных постов.

Петров пост

Петров, или Апостольский, пост начинается через неделю после дня Святой Троицы. Этот многодневный пост, так же как и Великий пост, связан с Пасхой, по ней определяется его начало и продолжительность (самый короткий пост длится 8 дней, самый длинный – 6 недель).

Апостольский пост установлен в честь святых апостолов как воспоминание о том, что по сошествии на них Святого Духа они разошлись по всему миру, чтобы нести людям благую весть.

В Петров пост можно есть рыбу во все дни, кроме понедельника, среды и пятницы. В понедельник разрешена горячая пища без масла, а среда и пятница – это дни строгого поста, в которые едят холодную пищу без масла. Во все остальные дни можно употреблять самые разные рыбные, крупяные, бобовые и грибные блюда с растительным маслом.

Если на понедельник, среду или пятницу в Петров пост выпадает праздник (в память великого святого), в этот день разрешается горячая пища с растительным маслом. А на Рождество Иоанна Предтечи (7 июля) допускаются и рыбные кушанья.

В летний мясоед (после Петрова поста и до начала Успенского поста) по средам и пятницам установлен строгий пост. Но если на эти дни выпадает праздник в честь какого-либо из великих святых, разрешается пища с растительным маслом. В храмовые праздники, приходящиеся на среду и пятницу, можно есть рыбу.

Успенский пост

Успенский пост (14–27 августа), установлен в память успения

Пресвятой Богородицы. Собираясь отойти в жизнь вечную, она постоянно постилась и молилась.

Хотя этот пост короткий (длится всего 2 недели), он почти так же строг, как и Великий пост. Рыбу в этот период разрешено есть только 19 августа, в праздник Преображения Господня. Если Успение Пресвятой Богородицы, завершающее пост, выпадает на среду или пятницу, то этот праздник также постный, разрешено есть только рыбные блюда.

В понедельник, среду и пятницу Успенского поста – сухоядение, допускается холодная пища без масла. Во вторник и четверг употребляют горячую пищу без масла, а в субботу и воскресенье можно готовить еду с растительным маслом. Вино запрещено во все дни. Если на понедельник, среду или пятницу Успенского поста приходится праздник (в честь какого-либо из великих святых), можно есть горячую пищу без масла, а если этот день выпал на вторник и четверг, разрешена горячая пища с маслом.

Во время осеннего мясоеда, продолжающегося после окончания Успенского и до начала Рождественского поста, так же как и в летний мясоед, по средам и пятницам рыбу можно есть лишь в двунадесятые и храмовые праздники. Если на эти дни недели приходится поминание великого святого, разрешена пища с растительным маслом.

Рождественский пост

Рождественский, или Филиппов, пост (28 ноября – 6 января) установлен ко дню Рождества Христова. Его цель – помочь верующим воздержанием, покаянием и молитвой встретить явившегося в наш мир Спасителя. Филипповым данный пост называют из-за того, что он начинается после дня памяти апостола Филиппа (27 января).

Хотя Рождественский пост длится долго, он не такой строгий, как остальные многодневные посты. По средам и пятницам можно употреблять вареные блюда без растительного масла, а во вторник и четверг можно добавлять в еду растительное масло. По праздникам, даже если они выпадают на понедельник, среду или пятницу (Введение во храм Пресвятой Богородицы, день памяти апостола Андрея Первозванного, день памяти святителя Николая Чудотворца) разрешено есть рыбу. Со дня памяти святителя Николая и до предпразднества Рождества, начина ющегося за 5 дней до 7 января, по субботам и воскресеньям можно есть рыбу. В сочельник (6 января) благочестивые христиане не вкушают пищи до первой вечерней звезды. После ее появления можно есть

коливо или сочиво – вареные в меду пшеничные зерна или вареный рис с изюмом. От названия блюда (сочиво) и произошло название самого дня – «сочельник».

Сочельник также есть перед праздником Крещения Господня. В этот день (18 января) верующие тоже не вкушают пищи до принятия агиасмы – крещенской святой воды, которую начинают освящать в крещенский сочельник.

Несмотря на столь строгие правила, Церковь предлагает верующим поститься так, как позволяет им здоровье. Перед тем как начать ограничивать себя, следует проконсультироваться с врачом и священником, который поможет выбрать подходящий режим. В наследии святого Амвросия Оптинского имеется указание на 69-е правило апостолов, включающее в себя сведения об ослаблении поста из-за нездоровья, а также мысль о том, что постящийся – «не телоубийца, а страстоубийца». Иными словами, пищевые ограничения должны помогать верующему достигать единства тела и души, смирять страсти и укрощать пороки, но не ослаблять жизненные силы, не подрывать свое здоровье.

Строгие пищевые ограничения противопоказаны людям с болезнями желудочно-кишечного тракта или любыми заболеваниями в острой стадии, беременным, кормящим матерям и маленьким детям. Последних можно постепенно приучать поститься, ведь от них не требуется, чтобы они, как взрослые, долго осмысливали свои маленькие провинности и случайные ошибки. Православная церковь допускает детей до 7 лет к принятию Святых Тайн без исповеди.

Согласно церковному Уставу, от поста также освобождаются путники, воины, узники, пациенты больниц и работники режимных предприятий – то есть те, кто не имеет возможности приготовить себе постную пищу.

Нужно также иметь в виду, что нельзя резко выходить из поста, сразу же налегая на мясо, так как это будет слишком большой нагрузкой на желудок.

Мясоеды

Мясоед (мясоястие) – это разрешение на мясо. Его можно есть в сплошные седмицы, за исключением Сырной недели (Масленицы), когда едят молочные продукты (сливочное масло, сыр, творог, сметану) и яйца.

Церковный Устав позволяет употреблять в пищу мясо и в те недели, когда нет многодневных постов (кроме среды и пятницы – однодневных постов), на двунадесятые, великие и средние праздники. Но не стоит думать, что «мясоястие» обязательно

подразумевает мясной рацион. Например, в праздник Светлой Пасхи главными на столе являются отнюдь не мясные блюда. Его символом считаются кушанья из творога, яиц и выпечка.

Есть 3 периода, в которые разрешено употребление мяса, – зимний, летний и осенний мясоед.

Зимним, или рождественским, мясоедом именуют дни от Рождества Христова до Великого поста, точнее, до Масленицы. В этот период входят 3 сплошные седмицы: Святки, Мытаря и фарисея, Масленица.

В период Святок (7–17 января) мясо можно есть хоть каждый день. Крещенский сочельник (18 января) является постным днем. С Крещения (19 января) мясо также можно есть в любой день, кроме среды и пятницы.

После Святок по средам и пятницам разрешена рыба – вплоть до сплошной седмицы (тогда все дни недели разрешено и мясо), начинающейся после «недели» (в переводе с церковнославянского это слово означает «воскресенье») Мытаря и фарисея.

В течение следующей после сплошной седмицы рыбу запрещено есть в понедельник, среду и пятницу, однако можно употреблять растительное масло. В понедельник – блюда с маслом, среда и пятница – холодная еда без масла. Эти постные дни установлены для постепенной подготовки к Великому посту. В последний раз перед ним мясо едят в воскресенье накануне Масленицы.

На Масленицу (в Сырную седмицу) всю неделю можно есть яйца, рыбу и молочные продукты, но не мясо. В последний ее день (Прощеное воскресенье) в последний раз едят скоромную пищу (без мясных блюд). Этот день иногда называют «сыропустная неделя».

Согласно «Домострою», регламентировавшему все стороны русского средневекового быта, в зажиточных семьях в мясоед на стол подавали «лебедей да потрох лебяжий, жареных гусей, тетеревов, куропаток, рябчиков, поросят на вертеле, баранину заливную, баранину запеченную, поросят заливных, поросячий потрох, бульоны куриные, солонину с чесноком и с пряностями…». О рационе простых граждан говорилось следующее: «в скоромные дни давать хлеб решетный, щи каждый день да кашу с ветчиной жидкую, а иногда и густую с салом, переменяя их, и мясо, какое будет, давать к обеду, а на ужин щи да молоко или кашка… По воскресеньям да праздникам к обеду хороши какие-нибудь пироги или гуща, или овощи, или селедочная каша, блины и кисель…».

Блюда из мяса в средневековом рационе даже самых богатых семей не отличались изысканностью и сложностью

приготовления. Практически всегда его варили в одной воде, в которую добавляли немного лука, соли и черного перца. Разные виды мяса готовились в одной посуде. К кушаньям из него подавались соленые огурцы, соленые сливы, кислое молоко. Однако приправа к каждому виду мяса была особой. Говядину было принято подавать с чесноком, к свинине полагался лук, а к гусю – моченые яблоки.

Летний мясоед начинается с 12 июля, со дня памяти святых апостолов Петра и Павла, и длится до 13 августа. Если 12 июля приходится на среду и пятницу, верующие разговляются рыбой, а мясо начинают употреблять в пищу только со следующего дня, когда Православная церковь отмечает Собор двенадцати апостолов.

В старину крестьянские общины отмечали разго венье всем миром. На скошенном лугу расставляли столы, каждая семья приносила то, что могла. Эти совместные трапезы назывались «братчины-петровщины». Помещики также угощали окольных крестьян праздничным обедом, выставляли пиво и вино. Совместным разговенье в Петров день стало из-за того, что забивать скот в каждом отдельном доме летом было очень невыгодно: домашние животные еще не набрали вес, да и хранить мясо в летнее время негде.

Основным мясным блюдом на петровских братчинах была баранина, которую чаще всего жарили на вертеле или решетке. К ней обычно подавали молоко, брюкву, репу, свеклу, фасоль и острые гарниры.

Осенний мясоед следует за Успенским постом и начинается 29 августа, сразу же после Успения Божией Матери (28 августа). Длится этот период до дня памяти святого апостола Филиппа (27 ноября). Если начало осеннего мясоеда (то есть 29 августа) приходится на среду и пятницу, верующие начинают разговляться рыбой, мясо можно есть только со следующего дня, когда отмечают праздник перенесения Нерукотворного Образа Иисуса Христа из Едессы в Константинополь. Это третий Спас, во время которого принято освящать орехи, а в некоторых епархиях – хлеб.

В период осеннего мясоеда мясо можно употреблять в пищу в любой день, кроме среды и пятницы. Но есть 2 строгих поста – День усекновения главы Иоанна Предтечи (11 сентября) и Воздвижение Креста Господня (27 сентября).

Осенний мясоед – это время отдыха от полевых работ и празднования свадеб.

РОЖДЕСТВО ХРИСТОВО. ПРАЗДНИЧНЫЕ КУШАНЬЯ В СВЯТОЧНЫЕ ДНИ

Рождество Христово – двунадесятый непреходящий праздник, отмечаемый 7 января (25 декабря по старому стилю). По церковному преданию, Бог еще в раю пообещал ослушавшемуся Его Адаму приход на землю Спасителя. О его пришествии ветхозаветные пророки говорили иудеям, которые незадолго до появления Мессии позабыли Бога и стали поклоняться идолам.

Царь Ирод объявил своему народу о всеобщей переписи населения. Каждый человек должен был вернуться в город, где он родился, и отметиться там. Отправились в родной город Вифлеем и Мария с Иосифом. Только они добрались до Вифлеема, как подошло время родов. Но в городе было такое столпотворение, что для Марии и Иосифа не нашлось места в гостинице, поэтому им пришлось ночевать в вертепе – пещере, где держали домашний скот. Родившегося там младенца Иисуса завернули в пеленки и поместили в кормушку для скота.

В ночь, когда родился Иисус Христос, пастухам, пасшим стада возле Вифлеема, явился ангел, сказавший: «…я возвещаю вам великую радость, которая будет всем людям: ибо ныне родился вам в городе Давидовом Спаситель, Который есть Христос Господь; и вот вам знак: вы найдете Младенца в пеленах, лежащего в яслях» (Евангелие от Луки, 2:10–12). Вслед за ним в небе появилось небесное воинство, воздававшее хвалу Богу.

Пастухи направились в Вифлеем, чтобы собственными глазами увидеть Божественного младенца. Они разыскали Иосифа и Марию, поведали им о небесном знамении и поклонились Иисусу, а затем, славя Господа, вернулись назад к стадам. В то время, когда пастухам явился ангел, в Иерусалиме появились волхвы – восточные мудрецы. Они расспрашивали всех, кого встречали, о царе иудейском, о рождении которого возвестила яркая звезда на небе. Слухи о появлении на свет нового иудейского царя дошли до Ирода, и тот велел найти волхвов и привести их к себе. Он очень боялся лишиться трона, поэтому стал расспрашивать их и велел им найти место, где родился Спаситель, а затем сообщить об этом ему.

Покинув дворец Ирода, волхвы отправились к месту рождения Божественного младенца. Путь им указывала звезда, остановившаяся прямо над хлевом, в котором расположились Мария, Иосиф и Иисус. Волхвы вошли, поклонились Младенцу и положили к его ногам свои дары: золото, ладан и смирну. Затем

восточные мудрецы отправились домой, но уже другим путем, так как во сне они получили откровение не возвращаться к царю. Жестокий Ирод, так и не узнавший точного места рождения Богомладенца, приказал уничтожить в Вифлееме всех младенцев мужского пола до 2 лет. Чтобы спасти Иисуса, Мария и Иосиф вынуждены были бежать в Египет и оставаться там до смерти царя Ирода.

Обычай отмечать Рождество Христово пришел в Россию из Византии, где эта традиция установилась уже IV веке. Перед праздником проходит сорокадневный пост. Накануне Рождества, в сочельник, верующие ничего не едят до появления в небе первой ночной звезды. С этого момента строгий пост заканчивается, и можно вкусить немного сочива.

В храмах в Рождественский сочельник проходят праздничные службы. По традиции при этом читаются так называемые Царские часы (в старину в храмы приходили молиться члены царской фамилии). Во время их чтения перед Евангелием воскуряют фимиам. Данный обычай связан с воспоминанием о ладане, принесенном волхвами в дар младенцу Христу.

В прежние времена рождественское богослужение длилось в течение всей ночи, однако молитвы совершались без коленопреклонения. Этот праздничный день во всех городах и селах раздавался радостный колокольный перезвон.

С Рождества до Крещения продолжаются Святки – святые дни. В святочном календаре имеется несколько праздничных дат:

– Рождественский сочельник – 6 января (24 декабря по старому стилю);

– Рождество Христово – 7 января (25 декабря по старому стилю);

– Щедрый вечер – 13 января (31 декабря по старому стилю);

– Новый год – 14 января (1 января по старому стилю);

– Крещенский сочельник – 18 января (5 января по старому стилю);

– Крещение Господне (Богоявление) – 19 января (6 января по старому стилю).

Святки в старину считались временем отдыха, развлечений и народных гуляний. В школах детей отпускали на каникулы. Ребятишки ходили гурьбой по домам и говорили хозяевам: «Мы пришли Христа прославить, а вас с праздником поздравить». Ряженые в эти дни разыгрывали костюмированные представления из истории Рождества. Хозяева угощали христославов, щедро одаривали их.

На святочные дни приходилась и встреча нового года (по старому стилю). В народе ее называли Щедрый вечер. Это

празднование действительно было щедрым, стол накрывали в соответствии с поговоркой: «Что есть в печи – на стол мечи». В новогоднюю ночь по образцу колядования молодежь ходила по домам и распевала щедривки, собирая угощение. Веселье стихало лишь в Крещенский сочельник.

Крещение Господне является одним из двунадесятых Господских праздников. В этот день Православная церковь вспоминает о крещении Иисуса Христа в реке Иордан, которое совершил Иоанн Предтеча. Святой пророк крестил людей, проповедуя духовное очищение, сопровождаемое погружением в воды реки Иордан. Когда же на берегу появился Иисус Христос, выразивший желание креститься, Иоанн Креститель начал отказываться: «…мне надобно креститься от Тебя…» (Евангелие от Матфея, 3:14). Однако Христос ответил ему: «…так надлежит нам исполнить всякую правду» (Евангелие от Матфея, 3:15) и велел Иоанну крестить Его. Когда Иисус вошел в воды Иордана, на Него в виде голубя снизошел Святой Дух, а с небес послышался глас Бога Отца: «Ты Сын мой возлюбленный, в Тебе Мое благоволение!» (Евангелие от Луки, 3:22).

Праздник Крещения называют также Богоявлением, потому что в этот день было явление Пресвятой Троицы – Господь Вседержитель явил все 3 Свои ипостаси: Бога Сына, Бога Отца и Бога Святого Духа.

Отмечается этот праздник точно так же, как Рождество Христово. Накануне совершаются Царские часы, литургия Василия Великого и Всенощное бдение, начинающееся Великим повечерием. Но есть у Крещения и отличительная черта – 2 великих водоосвящения. Первое происходит накануне в храме, а второе проводится уже в день праздника под открытым небом у реки, пруда или колодца. В древности первое водоосвящение совершалось для крещения оглашенных (тех, кто прошел обряд оглашения и готовится принять крещение), а второе произошло от древней традиции иерусалимских христиан в день Богоявления выходить на реку Иордан и вспоминать Крещение Спасителя. Именно поэтому Богоявленский крестный ход в Православной церкви называется также крестным ходом на Иордан.

От Рождества до Крещения браки на Руси не совершались. Мясоед этого периода в народе называли великим.

В праздники Рождества и Богоявления православные верующие посещают службы в храмах. Те, кто не имеет такой возможности, могут дома читать акафисты. Начало для них всех является общим. Сперва надо произнести «Седмипоклонный начал»:

Боже, милостив буди мне грешному (поклон).

Боже, очисти мя грешнаго и помилуй мя (поклон).

Создавый мя, Господи, помилуй мя (поклон).

Без числа согреших, Господи, прости мя (поклон).

Владычице моя, Пресвятая Богородице, спаси мя грешнаго (поклон).

Ангеле, хранителю мой святый, от всякаго зла сохрани мя (поклон).

Святый апостоле (или мучениче, или преподобне отче, имя), *моли Бога о мне* (поклон).

Затем следует прочитать следующее:

Молитвами святых отец наших, Господи Иисусе Христе, Боже наш, помилуй нас. Аминь.

Слава Тебе, Боже наш, слава Тебе. Царю Небесный, Утешителю, Душе истины, Иже везде сый и вся исполняяй, Сокровище благих и жизни Подателю, прииди и вселися в ны, и очисти ны от всякия скверны, и спаси, Блаже, души наша. Святый Боже, Святый Крепкий, Святый Безсмертный, помилуй нас (Трижды, с крестным знамением и поясным поклоном).

Слава Отцу и Сыну и Святому Духу, и ныне и присно и во веки веков. Аминь.

Отче наш, Иже еси на небесех! Да святится имя Твое, да приидет Царствие Твое, да будет воля Твоя, яко на небеси, и на земли. Хлеб наш насущный даждь нам днесь; и остави нам долги наша, якоже и мы оставляем должником нашим; и не введи нас во искушение, но избави нас от лукаваго.

Господи, помилуй (12 раз).

Слава Отцу и Сыну и Святому Духу, и ныне и присно и во веки веков. Аминь.

Приидите, поклонимся Цареви нашему Богу (поклон).

Приидите, поклонимся и припадем Христу, Цареви нашему Богу (поклон).

Приидите, поклонимся и припадем Самому Христу, Цареви и Богу нашему (поклон).

Псалом 50

Помилуй мя, Боже, по велицей милости Твоей, и по множеству щедрот Твоих очисти беззаконие мое. Наипаче омый мя от беззакония моего, и от греха моего очисти мя; яко беззаконие мое аз знаю, и грех мой предо мною есть выну. Тебе единому согреших и лукавое предТобою сотворих; яко да оправдишися во словесех

Твоих, и победиши внегда судити Ти. Се бо в беззаконних зачат есмь, и во гресех роди мя мати моя. Се бо истину возлюбил еси; безвестная и тайная премудрости Твоея явил ми еси. Окропиши мя иссопом, и очищуся; омыеши мя, и паче снега убелюся. Слуху моему даси радость и веселие; возрадуются кости смиренныя. Отврати лице Твое от грех моих и вся беззакония моя очисти. Сердце чисто созижди во мне, Боже, и дух прав обнови во утробе моей. Не отвержи мене от лица Твоего и Духа Твоего Святаго не отыми от мене. Воздаждь ми радость спасения Твоего и Духом владычним утверди мя. Научу беззаконныя путем Твоим, и нечестивии к Тебе обратятся. Избави мя от кровей, Боже, Боже спасения моего; возрадуется язык мой правде Твоей. Господи, устне мои отверзеши, и уста моя возвестят хвалу Твою. Яко аще бы восхотел еси жертвы, дал бых убо: всесожжения не благоволиши. Жертва Богу дух сокрушен; сердце сокрушенно и смиренно Бог не уничижит. Ублажи, Господи, благоволением Твоим Сиона, и да созиждутся стены Иерусалимския. Тогда благоволиши жертву правды, возношение и всесожегаемая; тогда возложат на олтарь Твой тельцы.

Символ веры

Верую во единаго Бога Отца Вседержителя, Творца небу и земли, видимым же всем и невидимым. И во единаго Господа Иисуса Христа, Сына Божия, единороднаго, Иже от Отца рожденнаго прежде всех век; Света от Света, Бога истинна от Бога истинна, рожденна, несотворенна, единосущна Отцу, Имже вся быша. Нас ради человек и нашего ради спасения сшедшаго с небес,и воплотившагося от Духа Свята и Марии Девы, и вочеловечшася. Распятаго же за ны при Понтийстем Пилате, и страдавша, и погребенна. И воскресшаго в третий день, по Писанием. И возшедшаго на небеса, и седяща одесную Отца. И паки грядущаго со славою, судити живым и мертвым, Его же Царствию не будет конца. И в Духа Святаго, Господа животворящаго, Иже от Отца исходящаго, Иже со Отцем и Сыном спокланяема и сславима, глаголавшаго пророки. Во Едину Святую, Соборную и Апостольскую Церковь. Исповедую едино крещение во оставление грехов. Чаю воскресения мертвых, и жизни будущаго века. Аминь.

Далее читается собственно акафист.

Акафист Рождеству Христову

Кондак 1

Избравый от всех родов пречистейшую Ангел Деву, и от Нея

родивыйся плотию, Христе Боже наш; благодарственная приносим Ти раби Твои, Владыко. Ты же, яко имеяй милосердие неизреченное, от всяких нас бед свободи, зовущих: Иисусе, Сыне Божий воплотивыйся нас ради, слава Тебе.

Икос 1

Ангел множество собрася во Вифлееме, видети непостижное Рождество; и видевше своего Творца, во яслех яко младенца лежаща, удивишася! И страхом благоговеюще, Рождшагося и Рождшую боголепне почитаху, поюще таковая: Слава Тебе, Сыне Божий, прежде век от Отца рожденный. Слава Тебе, со Отцем и Духом вся сотворивый. Слава Тебе, спасти погибшия пришедый. Слава Тебе, даже до рабия зракаснизшедый. Слава Тебе, Взыскателю заблудших. Слава Тебе, Спасителю погибших. Слава Тебе, средостение вражды разрушившу. Слава Тебе, рай, преслушанием затворенный, паки отверзшу. Слава Тебе, род человеческий неизреченно возлюбившу. Слава Тебе, на земли вертеп Небо явившу. Слава Тебе, рождшую Тя Деву, Престол херувимский показавшу. Иисусе, Сыне Божий, воплотивыйся нас ради, слава Тебе.

Кондак 2

Видяще безплотнии Ангели своего Владыку, от чистыя Девы плоть приемша, ужасошася! И друг ко другу реша: преславное сие Таинство непостижимо нам является быти: обаче дивяшеся неизреченному Того снизхождению, со страхом пояху: Аллилуиа.

Икос 2

Разумная вся тварь ужасающися и благодарящи поет Твоего Рождества, Владыко, таинство! Силы небесныя радуются поюще: слава в вышних Богу, и земля с человеки веселится, мы же непрестанно вопием: Слава Тебе, в вышних славимому Богу. Слава Тебе, мир на земли сотворившему. Слава Тебе, нас Тебе примирившему. Слава Тебе, на земли нам явившемуся. Слава Тебе, от Девы неизреченно воплотившемуся. Слава Тебе, звезду возсиявый. Слава Тебе, тою волхвы на поклонение Тебе призвавый. Слава Тебе, дары от них милостивно приявшему. Слава Тебе, всю тварь Тебе служити научившему. Слава Тебе, и нас Тебе пети вразумившему. Слава Тебе, Себе нам соединившему. Слава Тебе, нас Собою спасшему. Иисусе, Сыне Божий, воплотивыйся нас ради, слава Тебе.

Кондак 3

Сильный в крепости, Бог мира и Отец щедрот, прииде на

землю, спасти мир погибающий: Ныне в Вифлееме яко младенец раждается от Девы: Юже Матерь и Ходатаицу спасения показа, всем Того воплощение славящим и поющим: Аллилуиа.

Икос 3

Имуще Тебе пречисто Рождшую, о нас непрестанно молящуюся, радующеся поем Твоего вочеловечения, Владыко, таинство! И Рождество от Девы Богоприятныя славословяще вопием: Слава Тебе, Сыне Божий, нас ради воплотивыйся. Слава Тебе, Сыне Девы, от Девы несказанно родивыйся. Слава Тебе, человеколюбия безд ну на нас показавшему. Слава Тебе, нас неизреченно возлюбившему. Слава Тебе, заблудшее овча взыскавшему. Слава Тебе, о обретении тоя, срадоватися Ангелом рекшему. Слава Тебе, на рамо сию восприемшему. Слава Тебе, ко Отцу приведшему. Слава Тебе, человеки со Ангелы во едино стадо совокупившему. Слава Тебе, мир от прелести избавльшему. Слава Тебе, великую и неизреченную милость нам явившему. Слава Тебе, нас паче всех тварей возлюбившему. Иисусе, Сыне Божий, воплотивыйся нас ради, слава Тебе.

Кондак 4

Бурю внутрь помышлений сумнительных прежде имевый целомудренный Иосиф, ныне внутрь Божественнаго вертепа видит преславныя. Аще бо и яко человека видяще от Девы рождаемаго, но разумеваше от вещей Бога быти истиннаго: тем и боголепне поклонився, радостно пояше: Аллилуиа.

Икос 4

Слышаша пастырие Ангела, возвещающа им рождшагося Спаса миру, во граде Давидове: и скоро текше, видят Сего яко агнца непорочна, во чреве Девыя упасшася во яслех лежаща, и Рождшую благоговейно служащу и Иосифа со страхом предстояща; сказаша о глаголанных к ним, и поклонившеся Рождшемуся, реша: Слава Тебе, Агнче Божий, Спасе мира. Слава Тебе, Сыне Божий, неизреченное чудо нам показавый. Слава Тебе, ангельских пении слышатели нас быти явивый. Слава Тебе, с ними и нас славословити Тя научивый. Слава Тебе, Ангелы и человеки пети Тя вразумивый. Слава Тебе, на земли и на небеси радость сотворивый. Слава Тебе, яко о Тебе небесная земным срадуются. Слава Тебе, яко Тобою земная небесным совокупляются. Слава Тебе, крепость диаволю немощну показавшему. Слава Тебе, от того мучительства нас избавльшему. Слава Тебе, в Тя верующим неизреченная радосте. Слава Тебе, любящим Тя неизглаголанная сладосте. Иисусе, Сыне Божий, воплотивыйся нас ради, слава Тебе.

Кондак 5

Боготечную звезду, Христово Рождество предъявляющую, узревше звездоблюстители волсви; и тоя вождением Непостижимаго достигоша и Невидимаго видеша, возрадовашася Тому вопиюще: Аллилуиа.

Икос 5

Видяще царие перситстии, на руку Девичу, Царя царствующих, яко на престоле херувимстем седяща, и Владыку Того разумевающе, аще рабий прият зрак,потщашася дары Ему принести: злато, яко Царю всех; ливан же яко Богу; смирну, яко Безсмертному, и поклонившеся пояху: Слава Тебе, Свет всем возсиявый. Слава Тебе, нас звездою на поклонение Тебе призвавый. Слава Тебе, злобу лютаго Ирода обличившему. Слава Тебе, суетно того умышление показавшему. Слава Тебе, нас от того прелести избавльшему. Слава Тебе, Тебе, Солнцу правды, покланятися научившему. Слава Тебе, вся светом разума просветившему. Слава Тебе, Твоим Рождеством многобожия прелесть упразднившему. Слава Тебе, вражие владычество до конца низложившему. Слава Тебе, со Отцем и Духом Тебе покланятися нас научившему. Слава Тебе, нас прельстившаго змия главу сокрушившему. Слава Тебе, от вечныя смерти нас избавльшему. Иисусе, Сыне Божий, воплотивыйся нас ради, слава Тебе.

Кондак 6

Проповедник богоносных вещания яже от Тебе исполняя, на земли явил еси Себе, Спасе, во убозем ныне вертепе рождся от Чистыя Девы: и богат сый, нас ради обнищал еси волею, да человеки обогатиши, верою Тебе поющия: Аллилуиа.

Икос 6

Возсиял еси от Девы, и неискусомужныя Твоея Матере, Иисусе, яко солнце просвещая и прогоняя лжи тьму: демони бо, Спасе, нетерпяще Твоея крепости, вси вострепеташа, и ад, видев чудо, убояся; мы же благодаряще вопием Ти: Слава Тебе, человек Спасителю. Слава Тебе, бесов Потребителю. Слава Тебе, прелести начальника Твоим Рождеством устрашившему. СлаваТебе, идольскую прелесть упразднившему. Слава Тебе, светом Богопознания вся осиявшему. Слава Тебе, тьму неведения прогнавшему. Слава Тебе, Каменю, воду спасения всем источивый. Слава Тебе, жажду Адамову и Давидову утоливый. Слава Тебе, яко солнцем, Твоим Рождеством вся просветившему. Слава Тебе, лучи благодати вселенней облиставшему. Слава Тебе, землю

обетования нам показавшему. Слава Тебе, от всеродныя клятвы нас избавльшему. Иисусе, Сыне Божий, воплотивыйся нас ради, слава Тебе.

Кондак 7

Хотя от века сокровенную тайну нам явити, от всея твари служители таинству показал еси, Спасе. От Ангел Гавриила, от человек Деву, от небес звезду, от земли вертеп, в немже родитися благоволил еси; темже дивящеся твоей неизреченней премудрости, зовем: Аллилуиа.

Икос 7

Новую показал еси тварь, явлься плотию всех Зиждитель, из безсеменныя прозяб утробы, и сохранив ю, яко же бе нетленную, и Ходатаицу спасения показал еси поющим: Слава Тебе, Сыне Божий, Тя рождшую Матерь милосердия показавый. Слава Тебе, Тую и по Рождестве Деву сохранивый. Слава Тебе, спасти Адама пришедшему. Слава Тебе, Евины слезы утолившему. Слава Тебе, вся спасти пришедый. Слава Тебе, Воскресения образ облиставый. Слава Тебе, грехов наших рукописание раздравый. Слава Тебе, Собою смирения образ нам показавый. Слава Тебе, нас ради обнищавшему. Слава Тебе, Твоею нищетою нас обогатившему.Слава Тебе, одеждою спасения нас одеявшему. Слава Тебе, Твоею любовию нас усладившему. Иисусе, Сыне Божий, воплотивыйся нас ради, слава Тебе.

Кондак 8

Странное и преславное Рождество Твое видевше, в вертепе совершаемое, устранимся сует паче мира, ум на Божественная преложше. Сего ради Бог на земли явися смиренный человек, да на небеса возведет Тому вопиющия: Аллилуиа.

Икос 8

Весь еси желание, весь сладость любящим Тя, Хрис те Боже, и Твое Божественное снизхождение славящим: от Девы бо Чистыя рождшся на земли, нас на небеса возводиши, поющих: Слава Тебе, Сыне Божий, на земли родивыйся. Слава Тебе, от Девы неизреченно воплотивыйся. Слава Тебе, Себе нам показавшу. Слава Тебе, нас от Тебе далече сущих призвавшу. Слава Тебе, нам неизреченная радосте. Слава Тебе, сердец наших сладосте. Слава Тебе, в Рождестве Твоем свет спасения возсиявый. Слава Тебе, слезы в наше спасение пролиявый. Слава Тебе, теми пламень страстей наших угасивый. Слава Тебе, нас от скверны греховныя омывый. Слава Тебе, преступление разрушившему. Слава Тебе, от тления

нас избавльшему. Иисусе, Сыне Божий, воплотивыйся нас ради, слава Тебе.

Кондак 9

Всякое разумение и всяк ум ангельский и человеческий не постигает Твоего непостижнаго Рождества, Владыко, таинство разумети; обаче, Владыко благий,нашу любовь и веру приими, и спаси нас, Тебе поющих: Аллилуиа.

Икос 9

Вития многовещанныя, яко рыбы безгласныя, видим о Твоем Воплощении, Владыко, недоумеют бо глаголати: како Бог сый совершен, Человек совершенный явися, и от Девы неискусобрачныя како родися? Мы же, тайны неиспытующе, верою единою славим, вопиюще: Слава Тебе, ипостасная Божия Премудросте. Слава Тебе, неизглаголанная всем Радосте. Слава Тебе, любомудры немудрыя явивый. Слава Тебе, о Тебе испытующих посрамивый. Слава Тебе, вся баснотворная плетения растерзавый. Слава Тебе, свет Боговедения всем возсиявый. Слава Тебе, мудрость во Твоих делех пролиявый. Слава Тебе, многим разумы просветившему. Слава Тебе, путь спасения нам показавшему. Слава Тебе, неизчетная бездна милосердия. Слава Тебе, пучино щедрот и человеколюбия. Иисусе, Сыне Божий, воплотивыйся нас ради, слава Тебе.

Кондак 10

Спасти восхотев мир погибающий, иже всех украситель, от Девы, яко младенец раждается и во яслех пеленами повивается, разрешаяй многоплетенныя пленицы прегрешений: и Сын сый Божий, Девыя Сын бывает! И вся мудре устрояет, да спасет Тому поющия: Аллилуиа.

Икос 10

Стена и столп злобы богопротивныя и род пребеззаконный показася, жизнь всем Подающаго убитибогоборец тщашеся, и незлобивыя младенцы, яко класы незрелы мечи пожинахуся. Тем же и мы злобу всякую от сердец наших отринувше, нас спасти Пришедшаго прославим вопиюще: Слава Тебе, иродово умышление тщетно показавый. Слава Тебе, от того избиеныя младенцы со ангелы сопричтавый. Слава Тебе, злобы потребителю. Слава Тебе, смирения Наставниче и смертных Любителю. Слава Тебе, рог гордости сломившу. Слава Тебе, свет правды всем возсиявшу. Слава Тебе, кротости и смирению всех Собою научившу. Слава Тебе, вся в Твое познание приведшу. Слава Тебе, Тя родшия утробу Твоим Рождеством освятивый. Слава Тебе, от пастырей чудо и от

волхвов дары приявый. Слава Тебе, и безсловесныя Тебе служити научивый. Слава Тебе, всю тварь освятивый. Иисусе, Сыне Божий, воплотивыйся нас ради, слава Тебе.

Кондак 11

Пение всякое побеждается, Твоему еже нас ради воплощению, достойно принести хотящих: и удобие есть молчание. Аще и равночисленныя песка морскаго песни приносим Ти, Царю Пресвятый, то ничтоже совершаем достойно. Тем же со страхом поем: Аллилуиа.

Икос 11

Свет Тя незаходимый, сущий во тьме и сени смертней седящии, Спасе наш, узревши от Девы возсиявша: просветишася огнем Твоего Божества; и Тебе, премудрости и смысла Подателю пояху, сицевая вопиюще: Слава Тебе, Сыне Божий, Свете неизреченный. Слава Тебе, Солнце правды, Твоим Рождеством всяпросветивый. Слава Тебе, многосветлое просвещение возсиявшему. Слава Тебе, многотекущую благодати реку нам источившему. Слава Тебе, жаждущих водою спасения богатно напоившему. Слава Тебе, любящим Тя иго благо и бремя Твое легко показавшему. Слава Тебе, от бремене греховнаго нас облегчившему. Слава Тебе, нас от работы вражия избавльшему. Слава Тебе, Твоим на земли явлением вся возвеселивый. Слава Тебе, нас утешатися пакибытием сотворивый. Слава Тебе, нам желаний наших край Себе явивый. Слава Тебе, нас, врагов сущих, ко Отцу примиривый. Иисусе, Сыне Божий, воплотивыйся нас ради, слава Тебе.

Кондак 12

Благодать всем подати и долги человеков разрешити пришедый, Спасе наш, Твоим воплощением, тем и наша долги разреши и грехов рукописание раздери, Твое несказанное Рождество славящим и непрестанно поющим: Аллилуиа.

Икос 12

Поюще Твое вочеловечение, хвалим, благословим и покланяемся Тебе, Спасе наш; и веруем, яко Господь и Бог еси, спасаяй всех на Тя уповающих и Твое еже от Девы неизреченное Рождество славословящих и поющих таковая: Слава Тебе, Сыне Божий, в вышних со Отцем и Духом покланяемый. Слава Тебе, от всех колен небесных и земных славимый. Слава Тебе, сокровенное от века таинство открывый. Слава Тебе, Твою к нам неизреченную любовь явивый. Слава Тебе, всея твари Украсителю. Слава Тебе, нам всемилостивый Спасителю. Слава Тебе,

благочестноцарствующих на земли скипетры утверждаяй. Слава Тебе, святители благоговейныя и иереи премудростию и благолепием украшаяй. Слава Тебе, Церкве основание и утверждение. Слава Тебе, всем верным спасение и украшение. Слава Тебе, телес наших Врачу и Исцеление. Слава Тебе, душ наших Украсителю и Спасителю. Иисусе, Сыне Божий, воплотивыйся нас ради, слава Тебе.

Кондак 13

О, Пресладкий и Всещедрый Иисусе, Спасителю наш, Творче и Владыко! Приими ныне малое сие молебное благодарение и славословие наше, якоже приял еси от волхвов поклонение и дары; и сохрани нас, Твоих рабов, от всякия напасти; и грехов прощение даруй; и вечныя муки избави верно славящих Твое, от Чистыя Девы, Рождество и вопиющих Ти: Аллилуиа.

Этот кондак прочитать трижды, затем снова 1-й икос и 1-й кондак. Окончание для всех канонов и акафистов тоже является общим.

Достойно есть яко воистину блажити Тя, Богородицу, присноблаженную и пренепорочную и Матерь Бога нашего. Честнейшую Херувим и славнейшую без сравнения Серафим, без истления Бога Слова рождшую, сущую Богородицу Тя величаем (поклон).

Слава Отцу и Сыну и Святому Духу, и ныне и присно и во веки веков. Аминь.

Господи, помилуй (трижды).

Молитвами святых отец наших, Господи Иисусе Христе, Боже наш, помилуй нас. Аминь.

Тропарь Рождеству Христову

Тропарь, глас 4-й

Рождество Твое, Христе Боже наш, возсия мирови свет разума: в нем бо звездам служащии звездою учахуся Тебе кланятися, Солнцу правды, и Тебе ведети с высоты Востока. Господи, слава Тебе!

Кондак, глас 3-й

Дева днесь Пресущественнаго раждает, и земля вертеп Неприступному приносит; Ангели с пастырьми славословят, волсви же со звездою путешествуют; нас бо ради родися Отроча младо, превечный Бог.

Величание

Величаем Тя, Жизнодавче Христе, нас ради ныне плотию рождшагося от Безневестныя и Пречистыя Девы Марии.

На первой праздничной трапезе вместо обычной формы благословения читается **молитва на благословение скоромных снедей в праздник Рождества Христова.**

Господи Иисусе Христе Боже наш, изволивый спасения нашего ради на земли во плоти явитися и от Безневестныя и Пречистыя Девы Марии неизреченно родитися! Благодарим Тя, яко сподобил еси нас, подвигом поста предочистившихся, достигнути великаго праздника Твоего Рождества и в радости духовной со ангелами воспевати Тя, с пастырями славословити, с волхвами поклонятися. Благодарим Тя, яко по великому милосердию Твоему и безмерному снисхождению к немощем нашим утешаеши нас ныне не точию изобильною пищею духовною, но и трапезою праздничной.

Темже молим Тя, отверзающаго щедрую руку Твою, исполняющего все живущее благ Твоих, дающаго всем пищу, соответствующую времени и правилам церковным, благослови праздничныя снеди, верным людем Твоим уготованныя, наипаче сия, от нихже повинующеся Уставу Церкви Твоея, в мимошедшии дни поста воздерживались рабы Твои, да будут оне вкушающим их со благодарением во здравие, в подкрепление сил телесных, в веселие и радость. Да вси мы, всякое довольство имуще, изобиловати будем и в дела благая, и от полноты благодарнаго сердца славити Тя, питающаго и утешающаго нас, купно же и Безначальнаго Твоего Отца и Пресвятаго Духа во веки веков. Аминь.

Акафист Богоявлению Господню

Кондак 1

Возбранный Воеводо, Царю неба и земли, Тебе Просветителя нашего зряще во Иордане от раба крещаема, небеса ужасошася, и вся земля вострепета, Ангели же удивишася и вся тварь возрадовася.

Мы же недостойнии благодарственно Тебе вопием: ко грешником и мытарем явился еси, да водами омыеши человеков грехи. Слава Тебе, Сыне Божий, во Иордане Крестивыйся и весь мир просвещей, слава Тебе.

Икос 1

Ангельския днесь предгрядите силы, Владыку Хрис та зряще, ко Иорданским струям грядуща Адамов грех очистити, и смотряще толикое Божие таинство, со страхом прославите велие

снисхождениеЕго, яко Бог человеком уподобися и отнюдь не ведый греха приходит, яко Агнец Божий взяти всего мира грехи. Сего ради прославляюще Божественное явление Христово, воспойте Ему якоже и в Вифлееме славословия сицевая: Слава Тебе, Сыне Божий, от Отца с небесе в мир сей пришедый. Слава Тебе, Превышний Боже, даже до рабия зрака снисшедый. Слава Тебе, Спасителю мира, яко человек ко Иоанну креститися грядый. Слава Тебе, Просветителю твари, яко нов Адам падшаго Адама грехи на Себе понесый. Слава Тебе, Безначальный Свете, велию зарю просвещения всему миру на Иордане возсияти восхотевый. Слава Тебе, Солнце Правды, светоносное утро благодати человеком в Богоявлении Твоем даровати возжелавый. Слава Тебе, мир от древния прелести омыти пришедшему. Слава Тебе, велие благочестия таинство нам показавшему. Слава Тебе, чудеса велия нам водами многими сотворившему. Слава Тебе, небеса и всю землю светом разума просветившему. Слава Тебе, фараона мысленнаго в струях Иорданских потопившему. Слава Тебе, новыя люди в водах крещения к вечной жизни приведшему. Слава Тебе, Сыне Божий, во Иордане Крестивыйся и весь мир просвещей, слава Тебе.

Кондак 2

Видев духом Божественный Предтеча Твое, Христе, в мир пришествие, прииде из пустыни на Иордан, светло людем вопия: Приближися и явися Избавление наше, покайтеся и водою очистится, и сресть Его потщитеся, да чистыми помышлении просвещаеми, душами чистыми и нескверными усты с веселием воспойте Ему: Аллилуиа.

Икос 2

Разум небесный в себе являя, светильник Света, великий Предтеча, возопи к людем: Очистится, се бо предгрядет Христос от тли мир избавляяй, разрешити осуждение Адама Первозданнаго. Да возрадуется пустыня Иорданова и да процветет, яко крин, земля же вся ныне пророчески да возрадуется. Уготовайте путь Господень и правы сотворите стези Бога нашего, вси с веселием возопийте Ему тако: Слава Тебе, неизреченный Свете, от светильника миру предъявленный. Слава Тебе, Непостижимый Слове, от гласа Твоего Предтечею предреченный. Слава Тебе, Огню чистительный, Егоже действом всякая нечистота потребляется. Слава Тебе, Источниче Благодатный, Имже всякое естество человеческое освящается. Слава Тебе, Творче неба и земли, от раба креститися восхотевый. Слава Тебе, Сыне Единородный, на Иордан явитися изволивый. Слава Тебе, Царю Правды, у Негоже Предтеча ремень сапогу разрешити убояся.

Слава Тебе, Владыко твари, Имже весь род человечь в Крещении Твоем возвеселися. Слава Тебе, Превечный Боже, яко Явление Твое просвещает и вразумляет младенцы. Слава Тебе, Свете мира, яко пришествие Твое просветляет и умудряет слепцы. Слава Тебе, яко у Тебе Источник живота. Слава Тебе, яко во свете Твоем узрим свет. Слава Тебе, Сыне Божий, во Иордане крестивыйся и весь мир просвещей, слава Тебе.

Кондак 3

Силу Божества Твоего, Христе, уразумев Предтеча, егда со страхом увиде Тя на Иордан пришедша, радуется душею и трепещет, рукою показуя Тя,и глаголет людем: Сей – избавляяй мир от истления. Сей – свобождай нас от скорби. Сей – вместо рабов, сыны Божии нас соделовает. Сей – вместо тьмы просвещает человеки водою Божественнаго Крещения. Се – Агнец Божий Вземляй грехи мира, Егоже сретающе, вопием: Аллилуиа.

Икос 3

Имея богатство милосердия, ко грешником и мытарем на Иорданскую реку пришел еси, Иисусе, не терпел бо еси зрети от диавола мучимый род человечь, но пришел еси, да паки речеши падшему Адаму: «Где еси? Не скрывайся от Мене. Хощу бо видети тя, аще наг еси и нищ, и тако уподобихся тебе, да не стыдишися». Сего ради проповедуем велие снисхождение Твое, вопиюще Тебе таковая: Слава Тебе, Пастырю Добрый, заблуждшее овча взыскати восхотевый. Слава Тебе, Сыне Единородный, понести тое на рамех пришедый. Слава Тебе, Милосте Безмерная, к человеком падшим долу низшедый. Слава Тебе, Любы Неизреченная, люди отчаянныя паки горе возведый. Слава Тебе, руки ослабленныя нищим укрепляяй. Слава Тебе, колена расслабленныя убогим исцеляяй. Слава Тебе, пустыню жаждущую яко Ливан возвеселивый. Слава Тебе, пустыню Иорданову, яко Кармил произростивый. Слава Тебе, Милостиве, яко льна курящагося не угасаеши. Слава Тебе, Долготерпеливе, яко трости сокрушенныя не погубляеши. Слава Тебе, взыскати и спасти погибшия пришедый. Слава Тебе, Адама отриновеннаго призвати восхотевый. Слава Тебе, Сыне Божий, во Иордане крестивыйся и весь мир просвещей, слава Тебе.

Кондак 4

Бурею помышлений сумнительных исполнен бысть Предтеча, Христе Царю, егда Ты, яко человек на реку пришел еси и рабское крещение от него прияти восхотел еси, глаголя: простри руку твою и прикоснися верху Моему и ужас весь отряси, совершая повеленное. Трепетен бысть тогда Предтеча и возопи, глаголя:

Что к рабу пришел еси, скверны не имый, Господи? Что ми повелеваеши, якоже выше мене? Высоты небесныя никакоже изследих звезд число, ниже землю николиже измерих. Како крещу Носящего горстию тварь? Како просветит светильник Света? Како руку положит раб на Владыку? Аз требую Тобою креститися, да воспою Тебе: Аллилуиа.

Икос 4

Слыша Человеколюбец Господь смиренных Предтечевых глагол высоту и видев страх его, рече к нему: добре, о Иоанне, яко благоговееши предо Мною, обаче остави ныне и отложи боязнь твою, должен еси послужити Ми, тако бо подобает нам исполнити всяку правду, да во Мне человеков очистятся греси. Сему человеколюбному слову Твоему внемлюще, с любовию вопием Тебе сице: Слава Тебе, Христе, Свете истинный, яко милость и истина о тебе сретостеся. Слава Тебе, Царю правды, яко правда и мир о тебе облобызастася. Слава Тебе, Сладчайший Иисусе, яко истина Твоя в Вифлееме от земли возсия. Слава Тебе, Всемилостивейший Спасе, яко правда Твоя во Иордане с небесе приниче. Слава Тебе, Очищение наше, яко водами крещения нас паче снега убеляеши. Слава Тебе, Просвещение наше, яко струями благодати сердце чистов нас созидаеши. Слава Тебе, преклонивый снисхождением Небеса, главу Свою под руку Предтечеву приклонити восхотевый. Слава Тебе, Покрываяй водами превыспренняя Своя, в водах Иорданских погрузитися благоволивши. Слава Тебе, Господи сил, Егоже вся боятся и трепещут, велию боязнь Предтече отложити повелевый. Слава Тебе, щедрот Отче, у негоже милость безмерна и неисследованна, милостию Своею грехи мира покрыти изволивый. Слава Тебе, рождейся от Девы, Спасителю наш, посети нас неизреченным снисхождением Твоим. Слава Тебе, явлейся всему миру, Христе Боже наш, освяти нас Божественным явлением Твоим. Слава Тебе, Сыне Божий, во Иордане крестивыйся и весь мир просвещей, слава Тебе.

Кондак 5

Боготечная Струя сый благости, Господи, в струи Иорданския возшел еси, да водами омыеши человеческий грех: Ужас бе видети Творца небеси и земли в реце обнажшагося и от раба крещение приемлющаго. Ангельския силы дивляхуся, Иордан же река возвращаше струи свои, не могуще терпети огня поядающаго воды его, яко не обычно ему есть Чистаго измывати и Безгрешного отирати. Сего ради веселися Иордане реко, и да радуются источницы и езера, и вся бездны и моря, яко освятися днесь водное

естество, свободившееся от таящагося тамо князя тьмы, и вся тварь веселящеся да поет с нами: Аллилуиа.

Икос 5

Видев Тя Божественный Иоанн Владыку твари в водах погружаема, да грехи всего мира погрузиши,и, обнажившагося, да Адамову наготу паки облечеши во одежду славы, вострепета душею и возопи Тебе, Агнцу Божию, очищающему согрешения мира: «Не смею прикоснутися верху Твоему, Владыко, Сам мя освяти и просвети, яко Ты еси Живот и Свет и Мир мирови». Обаче по глаголу Твоему со страхом возложи десницу свою на Божественную главу Твою, и крестив Тя, Безгрешна суща, с радостию возопи Тебе сице: Слава Тебе, Агнче Божий, грехи всего мира взяти на Себе пришедый. Слава Тебе, Спасе Милосердый, грехи всех человек потопити в водах Иорданских восхотевый. Слава Тебе, нас от скверны греховныя омывый. Слава Тебе, преступление Адамово разрешивый. Слава Тебе, Твоим на земли Богоявлением всех человек возвеселивый. Слава Тебе, Твоим во Иордане Крещением весь мир просветивый. Слава Тебе, нас ради до образа рабскаго обнищавшему. Слава Тебе, Твоею нищетою нас Обогатившему. Слава Тебе, вражие владычество Твоим смирением до конца низложившему. Слава Тебе, Царство Божие во Твоем крещении яве на земли созидати начавшему. Слава Тебе, путь Спасения на Иордане падшим людем показавшему. Слава Тебе, Свет Боговедения тамо верным Твоим возсиявшему. Слава Тебе, Сыне Божий, во Иордане крестивыйся и весь мир просвещей, слава Тебе.

Кондак 6

Проповедник дивный и Предтеча Иоанн многая изрече приходящим людем, во еже уготовати Тебе путь, Господи, обаче умолче, Тебе на Иордан пришедшу, зане Ты Сам рекл еси ему: «Не глаголю тебе: рцы Ми, яже глаголеши беззаконным и учиши грешники, точию крести Мя молча». Не подобаше бо гласу человеческому возглашатися, пришедшу Слову Божию и толикому таинству совершающуся, егда Ангели Божии со страхом предстояху и вся тварь вострепета. Сего ради и мы в молчании глубоцем и со многим благоговением вопием в сердце своем: Аллилуиа.

Икос 6

Возсия на Иордане всему миру просвещение велие и таинство страшное егда, Владыко Христе, крестився от Иоанна, Ты абие восшел еси от воды, «совозводя с Собою мир», и се отверзошася Тебе небеса, яже древле Адам затвори себе и сущим от него, да

паки возрожденнии Тобою человецы восхождение улучат в райские обители, идеже с радостию да воспоют Тебе сице: Слава Тебе, Царю мира, средостение вражие разрушившему. Слава Тебе, милости Подателю, рай преслушанием затворенный, паки отверзшему. Слава Тебе, небо грехом заключенное, на Иордане паки отверзсто показавшему. Слава Тебе, Ангелы восходящия и нисходяшия отселе явити обетовавшему. Слава Тебе, схождением Твоим небеса до земли приклонившему. Слава Тебе, крещением Твоим землю до небес возведшему. Слава Тебе, откровением небес неизреченный тайны Божия всему миру открывшему. Слава Тебе, явлением горняго мира Святейшее благословение Божие всем верным преподавшему. Слава Тебе, небеса при Илие заключившему, не заключай нам двери милосердия Своего. Слава Тебе, небеса на Иордане отверзшему, отверзи нам входы Божественнаго Чертога Твоего. Слава Тебе, бездну человеколюбия при Крещении Твоем нам явившему, возведи от бездн земли всех до вражия отчаяния дошедших. Слава Тебе, восход до третьяго небесе избранным Твоим сотворившему, вознеси в небесныя обители и нас, до глубины греха ниспадших. Слава Тебе, Сыне Божий, во Иордане крестивыйся и весь мир просвещей, слава Тебе.

Кондак 7

Хотяй Человеколюбец Господь спасти мир во гресех погибающий, яви Троическаго Богоявления Своего великое таинство, и якоже в начале мирскаго бытия Дух Божий ношашеся верху воды, яко жизни Податель, тако и при крещении Твоем, Господи, егда на реце Иорданстей восхотел еси обновити и просветити погибающий род человечь и всю тварь с нами совоздыха ющую, Той же Дух Святый паки сниде с небеси отверста в виде голубине и почи над Тобою, Господи, яко над новым Адамом, во еже пребывати отныне в новых людех банею водною возрожденных, да тако силою свыше облеченнии во обновление духа ходити начнут, поюще Богу: Аллилуиа.

Икос 7

Новую показал еси тварь, Владыко твари, в Твоем от Иоанна спасительном крещении, зане яко при Нои потопил еси грехи перваго мира, тако и в водах Иорданских паки потопил еси всего мира грехи, новотвориши бо земнородныя огнем и Духом и водою, странное совершая возрождение и обновление чудное. Духом бо новотвориши души, водою же освящаеши тело, назидая человека, и тако таинственно от воды соделоваеши Духом многочадну Церковь, да присно вопием Тебе таковая: Слава Тебе, Создателю твари,небеса приклонившему и на Иордан снисшедшему. Слава

Тебе, Спасителю мира, небеса отверзшему и Духа Божественнаго нам явившему. Слава Тебе, Всеблаже, яко Дух Твой Благий наставит нас на землю праву. Слава Тебе, Всещедре, яко Тойже Дух Твой очистит нас от всякия скверны. Слава Тебе, водою и Духом, обветшавшее грехом естество наше обновившему. Слава Тебе, огнем Божества в струях Иорданских многосветлое просвещение даровавшему. Слава Тебе, Христе, вся Божественныя силы, яже к животу и благочестию, Духом Твоим Святым при крещении верным преподавшему. Слава Тебе, Иисусе, Нисшествием Духа Твоего Святаго причастники нас Божественнаго естества Сотворившему. Слава Тебе, почившим на Тебе Духом Премудрости и Разума чистое Боговедение людем открывшему. Слава Тебе, схождением на Тя Духа Божия дух совета и крепости, ведения и благочестия и дух страха Божия нам излившему. Слава Тебе, Иорданскою струею змиевы главы опалившему. Слава Тебе, явлением Духа Божия в виде голубине к голубиной кротости и чистоте девственной нас призвавшему. Слава Тебе, Сыне Божий, во Иордане крестивыйся, и весь мир просвещей, слава Тебе.

Кондак 8

Странно и дивно бысть явление святыя Троицы на Иордане: первее Сын Возлюбленный явися во плоти от раба крещаемый, абие Дух Святый сниде в виде голубине, последи же Пребожественный Отец возгласи с небесе, свидетельствуя: «Сей есть Сын Мой Возлюбленный, о нем же благоволих». О, велие и преславное таинство: «Возгреме с небесе Господь и Вышний дадеглас Свой», да сбудется Давида праотца предречение: «Глас Господень на водах, Бог Славы возгреме, Господь на водах многих. Глас Господень в крепости, Глас Господень в великолепии». Сего ради и мы недостойными устами вопием Тебе из глубины души: Аллилуиа.

Икос 8

Весь еси в вышних, Иисусе, выну со Отцем на небесех соседяй, но и от нижних никакоже отступаеши, плотию от Чистыя Девы в Вифлееме рожденный, ныне же на Иордане всему миру явивыйся, да сущии во тьме и сени смертней сидящия просветиши светом Твоего Богоявления. Сего ради, просветившеся светом Тройческаго Откровения, вопием Тебе, явившемуся Богу, и на земли виденному и просветившему мир: Слава Тебе, Сыне Божий, в Вышних со Отцем и Духом покланяемый. Слава Тебе, Сыне Отечь, Предтечею от нижних славословимый. Слава Тебе, седый одесную Отца, Отеческим гласом с небеси проповеданный. Слава Тебе, воплотивыйся нас ради, возлюбленным Сыном Божиим от Того всему миру наименованный. Слава Тебе, во Иорданских струях

явленный, Троицы Свет незаходимый в Крещении Твоем Показавый. Слава Тебе, дланию раба крещенный, нас рабов сущих банею пакибытия сыны Божия сотворивый. Слава Тебе, Источниче жизни и безсмертия, паки рождением водою и Духом к первому благородию райскому нас приведый. Слава Тебе, Творче неба и земли, огненным крещением новое небо и землю правды Твоея устроити грядый. Слава Тебе, Восточе востоков, во тьме и сени спящия Крещением Твоим просветивый. Слава Тебе, Свете от Света, Свет незримый Духа Твоего в душах нашихвозсиявый. Слава Тебе, Царю Безначальный, чистыми струями Крещения Твоего прародительский грех всеконечне омывый. Слава Тебе, Владыко твари, жаждущия люди водою жизни вечныя всебогатно напоивый. Слава Тебе, Сыне Божий, во Иордане крестивыйся и весь мир просвещей, слава Тебе.

Кондак 9

Все естество Ангельское удивися великому Твоего, Христе, Богоявления таинству: Адама бо грехом истлевшаго обновил еси Иорданскими струями и главы гнездящихся тамо невидимых змиев сокрушил еси во Твоем Крещении, и тако «глубины бездны сатанинския» открыл еси «дно», да избавиши ны от тоя «глубоких вод», и да начнеши созидати Царство Твое, не от мира сего сущее, о нем же пророк Давид предрече, глаголя: «Царство Твое – царство всех веков и Владычество Твое – во всяком роде и роде», егоже и мы прославляюще с вои небесными вопием Тебе: Аллилуиа.

Икос 9

Вития Божественный и Ангел Божий, Малахией предреченный, Великий Предтеча един точию от человек сподобися, Господи, во Твоем Крещении Духа пришествие видети и глас Отеческий с небесе слышати, свидетельствующий Твое Богосыновство, да будет первый всему миру проповедник Тройческаго Богоявления. Той во утрий день свидетельствова людем, глаголя: «Видех Духа Сходяща, яко голубя с небесе, и пребысть на Нем… И аз видех и свидетельствовах, яко Сей есть Сын Божий». Мы же сему богооткровенному свидетельству внемлюще, прославляем БогоявлениеТвое, Христе, поюще Тебе таковая: Слава Тебе, Боже Предвечный, явлением Святаго Духа свидетельствованный с небесе. Слава Тебе, Агнче Непорочный, гласом Предтечи проповеданный на земли. Слава Тебе, Крепосте Высочайшая, отверзстыми над Иорданом небесными враты затворенный рай нам открывшему. Слава Тебе, Милосте Предвечная, Крещением Твоим новый мир от вод Иорданских человеком явившему. Слава Тебе, Царю мира, мир и спасение на земли возвестившему. Слава

Тебе, Солнце Правды, свет правды Твоея в душах наших возсиявшему. Слава Тебе, Святаго Духа в Твоем Богоявлении явившему, да чистым духом в небесный чертог Твой совнидем. Слава Тебе, Небеснаго Отца в Крещении Твоем нам показавшему, да вси право в Тя верующии сынове Его будем. Слава Тебе, в Дусе и огне, очерневшее грехом естество наше преславно просвещающему. Слава Тебе, водою и Духом истлевшее страстьми неможение наше пресветло очищающему. Слава Тебе, Богу явльшемуся плотию, весь мир в струях Иорданских обновившему. Слава Тебе, вземльшему на себе грехи мира, прародительский грех в водах Крещения потопившему. Слава Тебе, Сыне Божий, во Иордане крестивыйся, и весь мир просвещей, слава Тебе.

Кондак 10

Спасти хотяй падшее и обнищавшее естество наше, Христе Спасе, на Иорданскую реку пришел еси ко грешником и мытарем и восприял еси крещение от Иоанна, егда крестишася вси людие, да возмеши на Себе вся, погруженныя тамо в водах, человеков грехи, яко Агнец Божий и да готов будеши отселе волеюна заклание тещи искупити всего мира грехи драгоценною кровию Твоею. Сего ради и погрузился еси в Иорданския струи, да спогребшися тамо, ко смертному крещению Себе уготовиши, о немже рекл еси ко страданию Грядый: «Крещением имам креститися и како томлюся, дондеже истяжут». Сего ради благодарственно поем Тебе: Аллилуиа.

Икос 10

Царю Превечный Христе Иисусе! Ты пришел еси на Иордан во явление всему миру, да разрешиши осуждение Адама первозданнаго, яко Судия Всемилостивый, Един сердца всех испытуяй, и да подаси новую жизнь человеком. Сего ради чистительную лопату рукою прием, всемирное гумно всемудре очистил еси, разлучая, яко Пастырь, овцы от козлищ. Сподоби и нам, во имя Пресвятыя Троицы крещенным, десныя части спасаемых в жизни сей всемерно искати, да угодно Тебе будет наше глашение Тебе сицевое: Слава Тебе, Архиерею, небеса прошедый, в Крещении Твоем всю землю онебесивый. Слава Тебе, Пастырю овцам Великий, ко стаду Твоему на Иордан пришедый. Слава Тебе, землю на водах основавый, всю землю нашу на водах Иорданских благодатию Духа обновивый. Слава Тебе, над водами небо утверждей второе, новое небо Церковь Твою водами Крещения сотворивый. Слава Тебе, Источниче жизни нашея, на источники спасения жаждущия люди Твоя призвавый. Слава Тебе, Проповедниче правды вечныя, духовную жажду нашу без цены и сребра утоливый. Слава Тебе, яко богат Сый в милости,

за премногую любовь нас возлюбил еси. Слава Тебе, яко мертвых нас сущих грехми, водами крещения оживо творил еси.Слава Тебе, струям Иорданским спогребшемуся, да и мы в крещении в смерть и воскресение Тебе спогребемся. Слава Тебе, водами Иорданскими, яко ризою облекшемуся, да и мы в светлыя ризы правды и чистоты Тобою облечемся. Слава Тебе, средостение вражды Плотию Твоею разрушившему, да и нас, далече в море сущих, близь Себе устроиши. Слава Тебе, твоих человек во единем Теле Твоем примирившему, да и нас странных и пришельцев во единую Церковь Божию созиждеши. Слава Тебе, Сыне Божий, во Иордане крестивыйся и весь мир просвещей, слава Тебе.

Кондак 11

Пение новолепное да поет Тебе, Христе, вся тварь, от Девы рождшемуся и днесь во Иордане крестившемуся, людие же вси духовно да возвеселятся, прославляюще светлое просвещения нашего торжество и с божественным Григорием да воспоют, глаголюще: «Возрождения время – возродимся свыше, возсоздания день – облецемся в Новаго Адама, просвещения праздник – просветимся божественне», да во обновлении духа ходити начнем, выну со Ангелы поюще небесную песнь: Аллилуиа.

Икос 11

Светлый и Самосиянный Свете, Христе, Соприсносущный Свете Единосущнаго Отца! Возжег посреди Иордана, яко Твою, светильник, пречистую Плоть Твою, Ты возсиял еси, яко Солнце и даровал еси вселенней в Крещении Твоем велий и незримый свет Твоея благодати и истины, просвещаяй всякаго человека грядущаго в мир, да людие сидящие во тьме и сени смертной узрят свет велий и пойдут по нему. Просвети убо в великий день Светов и нас во тьме греха еще блуждающих, да просветляяся, обновляяся и возвышаяся горе, воспоем Тебе таковая: Слава Тебе, Просветителю мира, Духом Святым и огнем крестити пришедшему. Слава Тебе, Спасителю грешных, из глубины греха нас воздвигнути восхотевшему. Слава тебе, Безначальный и Присносущный Свете, скверну душ наших водами крещения очищаяй. Слава Тебе, Свете превысший всех светлостей, во светлостях святых Твоих верныя озаряяй. Слава Тебе, Славы Отчия Сияние, тьму неведения явлением Твоим разгнавшему. Слава Тебе, во Свете живый неприступнем, Свет боговедения Крещением Твоим возсиявшему. Слава Тебе, Свете от Света во тьме возсиявый, от тьмы грехов очисти нас. Слава Тебе, Солнце Правды, утро спасения возвещающее, во свете добрых дел настави нас. Слава Тебе, Невечерний Свете, во Иордане возсиявый, во Свете Твоем Свет

незаходимый Пресвятыя Троицы облистай нам. Слава Тебе, образе Пресветлый Ипостаси Отчия, к чудному нестареемому животу банею пакибытия приведи нас. Слава Тебе, смерти Низложителю, от вечныя смерти избави нас. Слава Тебе, живота Начальниче, к вечней жизни настави нас. Слава Тебе, Сыне Божий, во Иордане крестивыйся и весь мир просвещей, слава Тебе.

Кондак 12

Благодать Божия спасительная всем человеком явися днесь во Твоем Крещении, Христе Спасе: пришел бо еси на Иордан, Едине Чистый, очистити человеческая согрешения и сокрушити главы гнездящихся тамозмиев, да даруеши благодать крепления решительную душ и телес наших. Сего ради с благочестием притецем прилежно к пречистым источником, да почерпнем с веселием воду жизни, благодать бо Духа невидимо подается всем верно почерпающим ю, и тайная дарования и Дух познания, Спасе, та вси благодарственно воспоем Тебе: Аллилуиа.

Икос 12

Поюще, Христе, Твое спасительное Богоявление, прославляем вси во Иорданских водах от Иоанна Божественное Крещение Твое, поклоняемся неизреченному к падшим человеком снисхождению Твоему и веруем со Предтечею, яко Ты воистину – Агнец Божий, Вземляй на Себе от вод Иорданских грехи всего мира, да омыеши и искупиши их Пречистою Кровию Твоею. Сего ради молим Тя: понеси и наши безчисленныя грехопадения и не лиши нас в великий день Светов благодатного возрождения Твоего, да чистым сердцем благодарственно вопием Тебе сице: Слава Тебе, Сыне Божий, велий свет к просвещению всего мира в водах Иорданских возсиявшему. Слава Тебе, Предвечный Боже, велию благодать и человеколюбие в Крещении Твоем всем человеком явившему. Слава Тебе, Спасителю заблуждших, заблуждшия безпутием человеки ко Иорданским струям искати пришедшему. Слава Тебе, Победителю жизни, новую чистую жизнь не по плоти, но во обновление духа даровати благоволившему. Слава Тебе, Владыко Живота и смерти, жало смерти притупившему и нетленную жизнь явлением своим возсиявшему. Слава Тебе, Творче неба и земли, горнее небо и землю на брегах Иордана в Крещении Твоем возвеселившему. Слава Тебе, Царю царствующих, яко царство мира сего отселе в Царство Твое начинает прелагатися. Слава Тебе, Господи господствующих, яко днесь всем хотящим спастися небеса отверзаются и все естество наше начинает убелятися. Слава Тебе, Спасе наш, на Иордан пришедый, спаси нас не от дел праведности, но по велицей Твоей милости. Слава Тебе, Христе Боже, водное естество освятивый,

жаждущую душу мою благочестия напой водами по неизреченней Твоей благости. Слава Тебе, Единородный Сыне и Слове Божий, напитай сердце мое явлением словес Твоих. Слава Тебе, Всесильный Боже, творяй чудеса Един, согрей хладную душу мою разумением чудес Твоих. Слава Тебе, Сыне Божий, во Иордане крестивыйся и весь мир просвещей, слава Тебе.

Кондак 13

О, Иисусе Христе, Агнче Божий, пришедый на Иордан подъяти всего мира грехи! Приими малое сие от всея души приносимое Тебе моление наше, и просвети нас во тьме грехов седящих спасительным Твоим от Иоанна Крещением, да искупленнии Тобою от болезней душевных и телесных, во обновлении жизни право ходити начнем и со всеми святыми да воспоем Тебе: Аллилуиа.

Этот кондак читается трижды, а затем снова 1-й икос и 1-й кондак.

Молитва Богоявлению Господню

Господи Иисусе Христе, Сыне Божий Единородный, от Отца прежде всех век рожденный, Свете от Света, просвещаяй всяческая, в последняя же лета от Пресвятыя Девы Марии нетленно воплощенный и в мир сей на спасение наше пришедый! Ты бо не потерпел еси видети от диавола мучима рода человеча и сего ради в пресветлый день Богоявления Твоего пришел еси на Иордан ко грешником и мытарем креститися от Иоанна, безгрешен сый, да исполниши всякую правду и да возьмеши в водах Иорданских грехи всего мира, яко Агнец Божий, во еже понести я на Себе и искупити Крещением крестным, пречистою Кровию Твоею. Сего ради погрузившуся Тебе в водах, отверзошася Тебе небеса Адамом заключенная и Дух Святый сниде на Тя в виде голубине, просвещение и обожение носяй естеству нашему, и Пребожественный Отец Твой возвести Тебе небесным гласом благоволение Свое, зане сотворил еси волю Его и человек грехи восприял еси и Себе на заклание уже предуготовал еси, якоже Сам рекл еси: «Сего ради любит Мя Отец, яко Аз душу Мою полагаю, да паки приму ю», и тако во всесветлый день сей, Ты, Господи, положил еси начало искупления нашего от грехопадения прародительскаго. Сего ради вся силы небесныя радуются и вся тварь веселится, чающе свобождение свое от работы истления, глаголюще: Прииде просвещение, благодать явися, избавление наста, мир просветися и людие радостию исполняются. Да веселится ныне небо и земля и мир весь да играет; реки да плещут; источницы и озера, бездны и моря да срадуются, яко

Божественным Крещением освятися днесь естество их. Да радуются днесь и человеков собори, яко естество их взыде ныне паки к первому благородию и вси с радостию да поют: Богоявления время. Приидите мысленно на Иордан, видение велие в нем узрим: Христос ко Крещению грядет. Христос ко Иордану приходит. Христос наши в воде погребаетгрехи. Христос овча похищеннаго и заблуждшаго приходит искати и обрет е вводит в рай. Сего Божественнаго таинства воспоминание празднующе, усердно молимся Тебе, Человеколюбче Господи: сподоби нам жаждущим по гласу Твоему прити к Тебе, Источнику присноживотныя воды, да почерпем воду благодати Твоея и оставления грехов наших и да отвергшеся нечестия и мирских похотей; целомудренно и девственно, и праведно и благочестно поживем в нынешнем веце, ждуще блаженнаго упования и явления славы Твоея, Великаго Бога и Спаса нашего, да не от дел наших спасеши нас, но по Твоей милости и по обновлению Святаго Духа Твоего банею пакибытия, Егоже обильно излиял еси, да оправдившеся благодатию Его, наследницы будем вечныя жизни во Царствии Твоем, идеже со всеми святыми сподоби нам прославити всесвятое Имя Твое со Безначальным Твоим Отцем и со Пресвятым и Благим и Животворящим Твоим Духом ныне и присно и во веки веков. Аминь.

Тропарь Крещению Господню

Тропарь, глас 4-й (предпразднеству)

Готовися, Завулоне, и красуйся, Неффалиме, Иордане реко, стани, подыми, взыграя, креститися грядуща Владыку. Веселися, Адаме с праматерию, не крыйта себе, якоже в рай прежде, ибо, наги видев вы, явися, да облечет в первую одежду: Христос явися, всю тварь хотя обновити.

Тропарь, глас 4-й (предпразднеству, навечерие)

Возвращашеся иногда Иордан река милотию Елиссеевою, вознесшуся Илии, и разделяхуся воды сюдуи сюду и быть ему сух путь, иже мокрый, во образ воистинну Крещения, имже мы текущее жития преходим шествие: Христос явися во Иордане освятити воды.

Тропарь, глас 1-й

Во Иордане крещающуся Тебе, Господи, Троическое явися поклонение: Родителев бо глас свидетельствоваше Тебе, возлюбленнаго Тя Сына именуя: и Дух в виде голубине извествоваше словесе утверждение: явлейся, Христе Боже, и мир просвещай, слава Тебе.

Кондак, глас 4-й

Явился еси днесь вселенней, и свет Твой, Господи, знаменася на нас, в разуме поющих Тя: пришел еси и явился еси, Свет неприступный.

Величание

Величаем Тя, Жизнодавче Христе, нас ради ныне плотию крестившагося от Иоанна в водах Иорданских.

Праздничная рождественская кухня

Накрывая стол в Рождественский сочельник, наши предки в память о вертепе и яслях, где лежал младенец Иисус, клали под скатерть солому. В центре стола ставили сочиво (кутью, коливо). Именно с него и начинали разговляться после поста. Сочиво вкушали и в Крещенский сочельник – канун Крещения Господня.

Застолье в сочельник имело ярко выраженный ритуальный характер. Помимо сочива, на стол подавались и другие обязательные блюда. Например, печеная или отварная рыба, приготовленная целиком, густой компот-взвар (узвар), который варили из разных целых сухофруктов или их половинок (яблок, груш, вишен, айвы, абрикосов, слив, изюма, инжира). Очень популярным было варенье из целых ягод – малины, клубники, земляники, морошки и др. Кроме компота, из целых фруктов варили кисловатый кисель.

Ритуальные блюда, подававшиеся в сочельник, были исключительно постными (каши и рыба без масла, ягоды и фрукты). Это была не просто праздничная еда, а кушанья-символы. Так, размоченное в воде зерно (сочиво) символизировало прорастание, начало жизни. Плоды означают полное созревание жизни и ее завершение (рождение и смерть). Греческое название рыбы – «ихтиос» – намекало на первые буквы имени Спасителя (Иисус Христос). Неслучайно первым графическим символом были изображения рыб, которые можно увидеть у входа в катакомбные храмы времен раннего христианства. Позднее на смену этому древнему символу пришел крест.

Все кушанья, подававшиеся на стол в сочельник, являлись напоминанием о символах рождения и смерти – плодах земных. Иными словами, в сочельник отмечается появление Иисуса Христа на свет. Проходило это скромно, в семейном кругу.

Поздним утром (семья отсыпалась после сочельника) начинался радостный праздник Рождества. Хотя блюда, которые подают на стол в этот день, не являются ритуальными и не

регламентируются Православной церковью, они тоже являются традиционными. Рецепты их приготовления передавались из поколения в поколение в течение нескольких столетий. При этом в разных местностях, социальных группах и семьях рождественские кушанья могли сильно различаться. В богатых домах на стол подавались совсем не те блюда, которые готовили на праздник крестьяне. Различия в рождественской кухне наблюдались и в разные эпохи. Но все же существовала общая схема, остававшаяся неизменной всегда и везде.

Например, горячему жидкому блюду соответствовал определенный пирог. Щи из свежей капусты обычно подавались с пирогом, начиненным гречневой кашей, а из кислой капусты – с пирогом с соленой рыбой. Дополнением к лапше был пирог с мясом, к похлебке из круп полагался пирог с курицей, а к ухе – с морковью. Эти правила характерны не только для рождественского стола, но и для других праздников.

Холодное рыбное кушанье обязательно подавалось с соответствующими приправами и напитками.

Праздничное жаркое, выставляемое в центр стола, готовилось из целого животного, целой птицы или целой части крупного животного (например, из задней ноги). К нему подавался гарнир из самых разных овощей (свежих или соленых) и зелени.

Сладкое готовили из фруктов и ягод. Кроме того, обязательным было сладкое кондитерское блюдо.

В праздничном меню святочных дней были блины, рыба, студень, заливное, молочный поросенок, свиная голова, жаркое, домашние колбасы, колядки, медовые пряники и т. д. Украшением стола являлась жареная птица (холодная курица, горячая утка или гусь с яблоками). Позднее в праздничное меню попали и другие блюда: жареный картофель, соленые огурцы и помидоры, а также салаты, которые подавались отдельно.

Рождество отмечали несколько дней, люди приглашали гостей и сами ходили в гости. На Святки обязательно готовили студень и пряженину – праздничное блюдо, название которого идет от древнеславянского слова «пряжить» (обжаривать). Это кушанье традиционно состояло из 2 частей: соуса на основе домашней свиной колбасы, обжаренных ребрышек и блинов, которые сворачивали в трубочку и макали в него.

Взвар из сухофруктов с корицей

Ингредиенты

Сухофрукты (яблоки, груши, вишни, чернослив) – 500 г

Сахар – 200 г

Вода – 1 л
Корица по вкусу

Способ приготовления

Сухофрукты тщательно промыть, выложить в кастрюлю, добавить корицу, залить водой. Довести до кипения и варить под крышкой на минимальном огне до мягкости фруктов.

Затем остудить, процедить, всыпать сахар, вскипятить, чтобы он растворился, и опять залить сухофрукты. Если они кислые, нужно увеличить количество сахара в 1,5 раза.

На стол взвар можно подать как горячим, так и холодным.

Сочиво

Ингредиенты

Зерна пшеницы – 200 г
Мак – 100 г
Ядра грецких орехов рубленые – 100 г
Мед – 60 г
Сахар по вкусу

Способ приготовления

Пшеничные зерна истолочь, подливая понемногу теплую воду. Затем отделить ядра от оболочки, просеять, хорошо промыть и сварить рассыпчатую кашу на воде.

Мак промыть и растереть до образования однородной массы. Затем добавить мед и тщательно все перемешать.

Соединить остывшую пшеничную кашу с маково-медовой массой, всыпать сахар и перемешать. В последнюю очередь добавить рубленые ядра грецких орехов.

Аналогичным образом можно приготовить сочиво из риса.

Салат рождественский с мясом и овощами

Ингредиенты

Картофель – 1 кг
Говядина постная (филе) – 200 г
Перец сладкий – 2 шт.
Перец красный жгучий – 1 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Горошек зеленый консервированный – 100 г
Масло растительное – 50 мл
Уксус столовый – 10 мл
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, натереть на терке для корейской моркови, откинуть в дуршлаг и промыть под струей холодной воды. Поставить на огонь кастрюлю с водой, довести до кипения, посолить, влить уксус, положить тертый картофель и варить в течение 5–7 минут, затем слить воду.

Репчатый лук, сладкий и жгучий перец мелко нарезать.

Говядину промыть, обсушить на салфетке и нарезать маленькими кубиками (1 х 1 см), а затем обжарить на сковороде в разогретом растительном масле. Когда мясо будет готово, соединить его с подготовленными ингредиентами, добавить зеленый горошек, посолить, поперчить, хорошо перемешать и выложить в салатник.

Салат рождественский с индейкой

Ингредиенты

Филе индейки – 300 г
Яблоки – 150 г
Перец сладкий – 150 г
Салат листовой – 150 г
Майонез – 150 г
Чернослив (без косточек) – 90 г
Ядра грецких орехов – 30 г
Масло растительное – 50 мл
Фрукты или ягоды для украшения

Способ приготовления

Филе индейки нарезать небольшими кусочками и обжарить в растительном масле. Чернослив отварить. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать ломтиками. Ядра грецких орехов мелко нарубить. Сладкий перец очистить от семян, промыть и нарезать соломкой.

Подготовленные ингредиенты соединить, заправить майонезом и хорошо перемешать. Полученную массу выложить горкой на блюдо, выстеленное листьями салата, и украсить фруктами или ягодами.

Салат рождественский с овощами и фруктами

Ингредиенты

Свекла отварная (небольшая) – 2 шт.
Салат листовой – 100 г

Морковь – 1 шт.
Яблоко – 1 шт.
Лимон – 1 шт.
Ананас – 0,25 шт.
Банан – 1 шт.
Апельсин – 1 шт.
Масло растительное – 80 мл
Миндаль жареный – 50 г
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Свеклу очистить и нарезать ломтиками. Морковь очистить и нашинковать. Яблоко очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать небольшими кубиками. Ананас измельчить аналогичным образом. Апельсин очистить и разобрать на дольки. Банан нарезать ломтиками и сбрызнуть небольшим количеством выжатого из лимона сока.

Листья салата промыть и обсушить на салфетке. Половину выложить на дно салатника, а на них – ломтики свеклы. Оставшиеся листья салата нарубить, выложить в кастрюлю, добавить яблоки, морковь, ананас, банан и перемешать. В стеклянную банку с завинчивающейся металлической крышкой влить растительное масло и оставшийся лимонный, добавить соль и черный перец, закрыть емкость, и хорошо перемешать.

Залить полученной заправкой фрукты и овощи в кастрюле и осторожно встряхнуть несколько раз. Полученную массу выложить на ломтики свеклы, украсить дольками апельсина и посыпать миндалем.

Говядина с майораном

Ингредиенты

Говядина или телятина (филе) – 500 г
Лук репчатый – 2 шт.
Сало свиное – 50 г
Мука пшеничная – 15 г
Майоран рубленый – 10 г
Жир для жарки – 50 г
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук очистить и нарезать кольцами, сало – тонкими ломтиками.

Мясо хорошо промыть, удалить пленки, обсушить с помощью

салфетки, посолить, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон на сковороде в растопленном жире. Затем переложить на противень, смазанный тем же жиром, добавить лук и сало, посолить, поперчить, посыпать майораном и запекать в предварительно разогретой духовке. Время от времени поливать мясо выделяющимся соком. Когда вся жидкость выкипит, добавить в противень немного горячей воды.

Вынуть запеченное мясо из духовки и нарезать ломтиками. На стол можно подать с острым соусом, гарниром из картофеля и салатом из овощей.

Печень говяжья, тушенная с овощами

Ингредиенты

Печень говяжья – 800 г
Лук репчатый – 5 шт.
Морковь – 1 шт.
Коренья сельдерея – 3 шт.
Коренья петрушки – 2 шт.
Сметана – 200 г
Сало – 100 г
Бульон мясной – 100 мл
Сухари панировочные – 50 г
Зелень петрушки – 30 г
Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Печень нарезать ломтиками разной толщины (от 0,75 до 2 см), сало – небольшими кусочками, а лук, морковь и коренья петрушки и сельдерея – кружочками.

Дно сотейника закрыть половиной сала, посыпать специями, посолить, затем выложить слоями ломтики печени и овощи, пересыпая каждый из них панировочными сухарями. Сверху накрыть оставшимися ломтиками сала.

Влить в сотейник бульон и держать в духовке на минимальном огне в течение 2 часов. Нельзя давать жидкости сильно кипеть. Время от времени следует вынимать сотейник и встряхивать его, при необходимости доливая бульон.

Печень выложить на блюдо и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Сок, оставшийся в сотейнике, смешать со сметаной, довести до кипения и залить полученным соусом печень.

Окорок телячий запеченный

Ингредиенты

Окорок телячий – 2 кг
Жир – 100 г
Соль и тмин по вкусу

Способ приготовления

Сырой окорок обмыть в холодной воде, обсушить с помощью салфетки, натереть солью, обсыпать тмином, завернуть в смазанную жиром фольгу и поместить в предварительно разогретую духовку на 1,5–2 часа.

Освободить окорок от фольги, сбрызнуть водой, снова убрать в духовку и запекать до образования румяной корочки.

Подавать на стол, нарезав порционными кусками в холодном (в качестве закуски) или горячем (с гарниром из отварного картофеля и салатом из овощей) виде.

Грудинка свиная, фаршированная яблоками и капустой

Ингредиенты

Свинина – 800 г
Капуста белокочанная – 400 г
Яблоки кислых сортов – 5 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Масло сливочное – 20 г
Соль и перец черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки нарезать небольшими кусочками. Капусту нарубить, посолить и помять руками. Если вместо свежей используется квашеная капуста, ее нужно обдать кипятком, а затем отжать.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить растопленное сливочное масло и хорошо перемешать.

Косточки свиной грудинки перерубить в нескольких местах, между костями и мякотью сделать ножом большое углубление и заполнить его фаршем из капусты и яблок. Затем зашить отверстие нитками, положить на противень, посыпать нарубленным репчатым луком, влить 50 мл воды, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать до готовности.

Свинина с квашеной капустой

Ингредиенты

Вырезка свиная – 500 г

Капуста квашеная – 700 г
Лук репчатый – 3 шт.
Паста томатная – 70 г
Сливки – 80 мл
Масло растительное – 70 мл
Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Свинину натереть солью и обжарить в растительном масле с крупно нарубленным репчатым луком, влить немного воды и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности, а затем нарезать ломтиками.

Капусту потушить до мягкости с томатной пастой, добавить мясо с луком, специи, сливки, хорошо перемешать и тушить еще 5–8 минут.

Свинина с шампиньонами и луком-пореем

Ингредиенты

Филе свиное нежирное – 1,2 кг
Шампиньоны – 250 г
Фарш говяжий – 300 г
Сметана – 200 г
Коньяк – 100 мл
Лук репчатый (мелкий) – 4 шт.
Лук-порей – 1 пучок
Орех мускатный тертый – 10 г
Масло топленое – 50 г
Масло сливочное – 100 г
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Длинный тонкий пласт свиного филе хорошо промыть, обсушить с помощью салфетки, натереть солью и черным перцем и обжарить с обеих сторон в растопленном сливочном масле. Стебли лука-порея разрезать вдоль, залить слегка подсоленным кипятком и оставить на 2 минуты, после чего откинуть на дуршлаг и обсушить.

Шампиньоны нарезать кусочками, репчатый лук – полукольцами. Обжарить грибы с луком в топленом масле. Затем добавить говяжий фарш, посыпать мускатным орехом, хорошо перемешать и держать на слабом огне до тех пор, пока фарш не посветлеет.

Выложить стебли лука-порея в сотейник или сковороду с толстым дном пластами так, чтобы они перекрывали друг друга.

Накрыть их грибно-мясной массой и обжаренным свиным филе. Оставшиеся стебли лука-порея положить сверху, накрыть крышкой и поместить в разогретую до 180° С духовку.

Через 30 минут вынуть из духовки и нарезать ломтиками и подать на стол с гарниром из картофельного пюре и свежих или маринованных овощей.

Свинина с пряностями

Ингредиенты

Свинина (филе) – 1,5 кг
Лук репчатый – 2 шт.
Морковь – 2 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Гвоздика – 2 звездочки
Горчица – 80 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Морковь очистить и нарезать соломкой. Чеснок очистить и измельчить.

Свинину промыть в холодной воде, обсушить с помощью салфетки, натереть солью и чесноком, обмазать горчицей и поместить в сковороду с толстым дном. Поставить в предварительно разогретую духовку и запекать до готовности, время от времени поливая мясо выделяющимся соком.

Примерно через 15 минут добавить очищенный репчатый лук (целиком), воткнув в него звездочки гвоздики и морковь. После этого влить 250 мл горячей воды и тушить под крышкой до готовности.

Свинину нарезать порционными кусками, выложить на блюдо и полить оставшимся в сковороде соком. На стол ее можно подать с гарниром из картофеля, запеченного в сухарях, и квашеной капустой с яблоками.

Окорок свиной запеченный

Ингредиенты

Окорок свиной – 5 кг
Вода – 5 л
Соль – 1,2 кг
Жир – 50 г

Способ приготовления

Промыть сырой свиной окорок в холодной воде и слегка поскоблить шкурку ножом.

В большую эмалированную кастрюлю влить воду, довести до кипения, посолить, положить в нее окорок, дать еще раз закипеть, удалить пену, затем снять с плиты и оставить остывать под крышкой вместе с окороком.

С холодного рассола снова снять пену и оставить на 2 недели в прохладном темном месте.

Вынуть мясо из рассола, ополоснуть под струей холодной воды, залить кипящей водой и варить на слабом огне в течение 2–3 часов (окорок должен стать мягким). Затем переложить мясо на дуршлаг, чтобы стекла вода, смазать жиром и запекать в предварительно разогретой духовке до зарумянивания.

Готовый окорок нарезать порционными кусками и подать на стол с печеными яблоками или вареным горохом.

Рулетики из свинины

Ингредиенты

Свинина (филе) – 4 пласта по 300 г
Шпик свиной – 8 кусков по 300 г
Лук репчатый – 5 шт.
Вино белое столовое – 200 мл
Земляника – 1 кг
Чернослив (без косточек) – 300 г
Яблоки (крупные) – 2 шт.
Масло сливочное – 50 г
Мука пшеничная – 30 г
Чеснок – 2–3 зубчика
Лавровый лист – 2 шт.
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук очистить и мелко нарезать. Чеснок очистить и истолочь.

Свинину отбить, поместить в глубокую кастрюлю, посолить, поперчить, добавить лук, чеснок, лавровый лист, влить вино, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 8–10 часов.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать небольшими кусочками, пропустить через мясорубку вместе с 500 г земляники и 100 г чернослива, соединить со сливочным маслом и прогревать на слабом огне до загустения. Вынуть замаринованную свинину из кастрюли, сделать в каждом куске продольные надрезы длиной 10 см и глубиной около 3 см,

заполнить их полученной массой, обернуть каждый ломтик 2 кусками свиного шпика, выложить в сотейник, добавить кусочки лука из маринада и поместить в духовку, разогретую до 200° С.

Примерно через 30 минут добавить к рулетикам оставшийся чернослив, через 45 минут положить землянику и запекать еще 25 минут, время от времени поливая мясо маринадом, предварительно процеженным через сложенную в несколько слоев марлю.

Когда свинина будет готова, переложить ее в глубокую кастрюлю.

Муку развести 250 мл воды, посолить, поперчить и довести до кипения. Полученным соусом залить рулетики, убрать их в еще горячую, но уже выключенную духовку и оставить там остывать.

Буженина в тесте

Ингредиенты

Свинина (филе) – 3 кг
Тесто – 2 кг
Хрен тертый – 50 г
Жир – 30 г
Чеснок – 4 зубчика
Лавровый лист – 4 шт.
Перец душистый горошком – 5–6 шт.
Соль – 100 г

Способ приготовления

Чеснок очистить и мелко нарезать.

Свинину промыть холодной водой, обсушить с помощью салфетки, натереть солью, поместить в широкую эмалированную кастрюлю, обмазать измельченным чесноком, добавить лавровый лист и горошины душистого перца. Накрыть крышкой и оставить мариноваться при комнатной температуре. Как только мясо пустит сок, убрать кастрюлю в холодильник на 1–2 суток. Время от времени вынимать ее и переворачивать филе.

Когда мясо замаринуется, промыть его под струей холодной воды и обсушить на салфетке.

Тесто разделить на 2 части и раскатать скалкой в пласты. Уложить один из них на противень, смазанный жиром. Сверху поместить маринованное мясо, накрыть другим пластом, защипнуть края и запекать в предварительно разогретой духовке.

Примерно через 2 часа вынуть буженину из духовки, удалить тесто, нарезать крупными ломтиками, обмазать тертым хреном и

выложить на блюдо.

Пряженина

Ингредиенты

Для соуса

Свинина на ребрах – 300 г
Колбаса свиная домашняя – 200 г
Сало – 100 г
Лук репчатый – 2 шт.
Мука пшеничная – 50 г
Чеснок – 2–3 зубчика
Лавровый лист – 1 шт.
Соль и перец черный молотый по вкусу

Для блинов

Мука пшеничная – 300 г
Молоко – 0,5 л
Яйца – 3 шт.
Масло растительное – 80 мл
Сахар – 20 г

Способ приготовления

Сало нарезать кубиками, выложить на сковороду и поставить на огонь. Полученные шкварки удалить, а в вытопившемся жире обжарить свиные ребрышки до зарумянивания. Добавить нарезанную небольшими кусочками колбасу и держать на среднем огне еще несколько минут, после чего переложить в керамический горшок или чугунок.

Репчатый лук мелко нарезать и обжарить в вытопленном сале до светло-золотистого оттенка. Постепенно всыпать муку, влить тонкой струйкой воду, постоянно помешивая. В результате должна получиться масса консистенции жидкой сметаны.

Залить луковой подливкой ребрышки с колбасой, посолить, поперчить, добавить лавровый лист, накрыть крышкой, поместить в предварительно разогретую духовку и томить на слабом огне.

Чеснок очистить, измельчить и добавить к свиным реб рышкам за 20–30 секунд до готовности.

Аккуратно отделить белки от желтков и взбить в крепкую пену.

Желтки тщательно растереть с сахаром и солью, добавить молоко и муку, в последнюю очередь ввести вбитые белки. Быстро все перемешать. Если белки были хорошо взбиты, а тесто замешено быстро, выпекаемые из него блины получатся как кружева.

Блины едят со свининой, сворачивая их в трубочку и обмакивая в соус.

Студень

Ингредиенты

Ножки свиные – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Корень сельдерея – 1 шт.
Корень пастернака – 1 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Морковь и коренья петрушки, сельдерея и пастернака очистить, промыть и нарезать кружочками. Свиные ножки опалить над огнем, поскоблить и промыть.

Подготовленные ингредиенты выложить в кастрюлю, всыпать специи, залить холодной водой, посолить, довести до кипения и держать на слабом огне 4 часа.

Вареное мясо снять с костей, мелко нарезать, разложить по формам, добавить нарубленный чеснок, залить процеженным бульоном и поместить в холодильник.

Готовый студень можно подать на стол с хреном.

Студень с соусом из хрена и маринованных огурцов

Ингредиенты

Ножки свиные – 1 кг
Голени свиные – 1 кг
Морковь – 1 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Яйца – 3 шт.
Огурцы маринованные – 4 шт.
Майонез – 250 г
Лимон – 1 шт.
Чеснок – 3–4 зубчика
Хрен тертый – 20 г
Горчица столовая – 10 г
Лавровый лист – 2 шт.
Перец черный горошком – 5–6 шт.
Соль, сахар и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками. Лимон нарезать дольками. Репчатый лук, морковь и корень петрушки очистить.

Голени и ножки опалить над огнем, поскоблить, тщательно промыть, залить холодной водой и поставить на огонь. После закипания убрать пену, добавить овощи, лавровый лист, сахар, черный перец горошком, посолить и варить на слабом огне 4 часа (пока мясо не начнет отставать от костей).

Снять кастрюлю с плиты, дать немного отстояться, затем убрать с поверхности жир и процедить.

Отделить мясо от костей, мелко нарезать, разложить по формам и залить бульоном, приправив измельченным чесноком, солью и черным молотым перцем, и поместить в холодильник. Огурцы нарезать небольшими кусочками, добавить майонез, горчицу, тертый хрен, сахар и тщательно все перемешать.

Готовый студень выложить на тарелки, украсить тонкими кружочками лимона и яиц и подать на стол с огуречным соусом.

Поросенок с гречневой кашей

Ингредиенты

Поросенок молочный – 1 шт.
Крупа гречневая – 400 г
Лук репчатый – 5 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Масло сливочное – 200 г
Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Сварить из гречневой крупы густую кашу и смешать ее с мелко нарубленным луком.

Чеснок нашинковать, растереть с солью и специями, натереть полученной смесью поросенка внутри и снаружи, начинить кашей, зашить отверстие нитками, помес тить в предварительно разогретую духовку и запекать до готовности, время от времени поливая растопленным сливочным маслом.

Из готового поросенка удалить нитки и подать на стол с тертым хреном.

Поросенок с хреном и картофелем

Ингредиенты

Поросенок молочный – 1 шт.
Картофель – 1,5 кг
Хрен тертый – 200 г
Сметана – 200 мл
Бульон мясной – 400 мл
Мука пшеничная – 20 г
Масло сливочное – 50 г
Уксус столовый – 50 мл
Зелень петрушки – 50 г
Соль и перец душистый молотый по вкусу

Способ приготовления

Тушку поросенка обработать и отварить. Затем добавить соль в горячий бульон и дать ему остыть до 50° С. После этого вынуть поросенка из кастрюли, нарезать порционными кусками и выложить на блюдо.

Тертый хрен обжарить в растопленном сливочном масле, поперчить, залить уксусом и прогревать до тех пор, пока он не выкипит примерно на три четверти объема. Затем обжарить на сухой сковороде муку, добавить бульон, довести до кипения и соединить со сметаной. Еще раз дать закипеть, посолить, процедить и смешать с массой из хрена, после чего заправить сливочным маслом.

Полить поросенка полученным соусом, посыпать руб леной зеленью петрушки и подать на стол с гарниром из отварного картофеля.

Колбаса домашняя из свинины и говядины

Ингредиенты

Свинина – 1 кг
Говядина – 1 кг
Лук репчатый – 3 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Кишки свиные или бараньи – сколько потребуется Соль, перец черный молотый, мускатный орех и майоран по вкусу

Способ приготовления

Свиные или бараньи кишки должны быть чистыми, хорошо промытыми и целыми. Для проверки этого следует залить их водой и посмотреть, нет ли в них отверстий.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками и вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку. Добавить измельченный чеснок, майоран и мускатный орех, посолить и

поперчить.

Тщательно перемешать фарш, туго заполнить им кишки, перевязать концы ниткой и поместить в предварительно разогретую духовку. Перед запеканием обязательно проткнуть колбасу в нескольких местах иглой, выпуская воздух (иначе она лопнет).

Во время приготовления несколько раз перевернуть колбасу, поливая ее выделяющимся соком.

Баранина с гречневой кашей

Ингредиенты

Баранина на ребрах – 1,2 кг
Крупа гречневая – 400 г
Лук репчатый – 5 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Масло сливочное – 200 г
Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Сварить из гречневой крупы густую кашу, соединить с мелко нарубленным луком и начинить ею баранину, сделав в мякоти глубокий надрез.

Чеснок измельчить и смешать с солью и специями. Полученной массой натереть мясо, смазать сливочным маслом и запечь в предварительно разогретой духовке, периодически поливая выделяющимся соком.

Баранина с розмарином

Ингредиенты

Баранина – 2,5 кг
Вода – 1 л
Чеснок – 2 зубчика
Сахар – 50 г
Розмарин – 2 веточки
Паприка – 5 г
Соль – 20 г

Способ приготовления

Вырезать из баранины косточки, на место них поместить веточки розмарина и перевязать мясо ниткой. Снаружи натереть паприкой и запекать в духовке, разогретой до 175° С, до готовности.

В глубокую миску или кастрюлю влить воду, добавить соль, сахар, измельченный чеснок и перемешать.

Остывшую баранину опустить в рассол на 5 часов, затем вынуть и поместить в холодильник.

Утка с яблоками

Ингредиенты

Тушка утки – 1 шт.
Яблоки антоновские – 1–1,5 кг
Масло топленое – 50 г
Лимон – 1 шт.
Зелень петрушки или укропа – 20 г

Способ приготовления

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать дольками, начинить ими тушку и зашить отверстие нитками. Поместить утку на сковороду с топленым маслом спинкой вниз, влить 100 мл воды и запекать в предварительно разогретой духовке, время от времени поливая вытопившимся соком.

Через 1,5–2 часа достать утку, удалить нитку, переложить утку на блюдо, украсить рубленой зеленью петрушки и нарезанным ломтиками лимоном.

На гарнир к утке с яблоками можно подать квашеную капусту.

Утка в белом вине

Ингредиенты

Тушка утки – 1 шт.
Вино белое сухое – 200 мл
Сметана – 70 г
Лимон – 1 шт.
Масло топленое – 60 г
Жир – 50 г
Зелень петрушки – 20 г
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Тушку утки натереть внутри и снаружи солью и черным перцем и сбрызнуть соком, выжатым из половины лимона. Оставшуюся половину лимона нарезать дольками.

Обжарить утку на сковороде с добавлением топленого масла, полить вином, поместить на противень, смазанный жиром, и

запекать в предварительно разогретой духовке в течение 35–40 минут, время от времени поливая выделяющимся соком.

Готовую птицу выложить на блюдо. Сок смешать со сметаной, полить полученным соусом утку и украсить веточками петрушки и дольками лимона.

Гусь с яблоками

Ингредиенты
Тушка гуся – 1 шт.
Яблоки антоновские – 1,5 кг
Маслины – 10 шт.
Бульон мясной – 100 мл
Мука пшеничная – 50 г
Соль и специи по вкусу

Способ приготовления
Из пассированной муки и мясного бульона приготовить соус.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать дольками (оставить несколько крупных яблок целыми).

Смешать специи с солью, натереть ими тушку внутри и снаружи, начинить кусочками яблок, зашить отверстие нитками, уложить на противень спинкой вниз и поместить в предварительно разогретую духовку. После образования золотистой корочки убавить огонь и продолжать запекать, время от времени поливая мясным бульоном и выделяющимся соком.

Примерно за 20–30 минут до готовности выложить на противень с птицей несколько крупных яблок.

Гуся вынуть из духовки, удалить нитки, достать яблоки и выложить их на блюдо, а на них тушку спинкой вверх, украсить маслинами, целыми яблоками и полить соусом из муки и бульона.

Гусь с рисом и вином

Ингредиенты
Тушка гуся – 1 шт.
Балык – 800 г
Яйца – 15 шт.
Рис – 600 г
Лук репчатый – 3 шт.
Майонез – 250 г
Сардины копченые – 150 г
Оливки – 150 г

Вино сухое столовое – 1,5 л
Зелень укропа или петрушки – 20 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук нарезать кольцами, залить вином и замариновать в нем гуся. Яйца сварить вкрутую, очистить, разрезать на половинки и вынуть желтки. Рис отварить, откинуть на дуршлаг и остудить. 300 г балыка пропустить через мясорубку, добавить яичные желтки, тщательно растереть, добавить немного майонеза и перемешать. Наполнить полученной массой половинки яиц и соединить их. Оставшийся балык нарезать тонкими кусочками. Примерно две трети смешать с рисом.

Вынуть гуся из вина, обсушить, натереть солью внутри и снаружи. Сделать на коже небольшие надрезы и вставить в них тонкие кусочки балыка. Затем начинить фаршем из риса с балыком и зашить отверстие нитками. Смазать толстым слоем майонеза, поместить на противень, вокруг разложить оставшийся рис, фаршированные яйца, оливки и сардины разложить вокруг гуся, полить все майонезом и поставить в предварительно разогретую духовку.

Запекать гуся до готовности, время от времени поливая вытапливающимся жиром. Затем вынуть из духовки, удалить нитки, нарезать порционными кусками и выложить на блюдо вместе с запеченными яйцами, рисом, сардинами, оливками и посыпать измельченной зеленью укропа.

Гусь с картофелем и яблоками

Ингредиенты

Тушка гуся – 1 шт.
Картофель – 1 кг
Яблоки – 500 г
Чеснок – 2 зубчика
Соль по вкусу

Способ приготовления

Тушку гуся натереть солью. Картофель очистить и нарезать ломтиками. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, разрезать каждое на 4 кусочка, начинить ими гуся и зашить отверстие нитками, после чего уложить на противень с высокими бортами, влить 250 мл воды и поместить в предварительно разогретую духовку. По мере испарения жидкости снимать жир и добавлять воду.

Примерно за 30 минут до готовности натереть гуся чесноком, наколотым на вилку, обложить ломтиками картофеля, посолить и снова поместить в духовку.

Вынуть гуся, удалить нитки и достать яблоки. Нарезать мясо порционными кусками, выложить на блюдо и подать на стол с фруктами и картофелем.

Индейка фаршированная

Ингредиенты

Тушка индейки – 1 шт.
Свинина или телятина (филе) – 400 г
Яйца – 3 шт.
Лук репчатый – 3 шт.
Булка городская – 1 шт.
Масло сливочное – 80 г
Сухари панировочные – 50 г
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

С булки срезать корку, мякиш размочить в воде. Репчатый лук мелко нарезать и обжарить в растопленном сливочном масле.

С тушки индейки аккуратно снять кожу. Мякоть отделить от костей и пропустить через мясорубку. Телятину и свинину измельчить аналогичным образом и соединить с фаршем из индейки. Добавить размоченную булку, обжаренный лук, яичные желтки, посолить и поперчить. Снова пропустить через мясорубку и тщательно все перемешать. Натереть кожу индейки изнутри солью, вложить в нее слегка подсоленное филе индейки и подготовленный фарш. Зашить отверстия в коже, положить на противень, смазанный сливочным маслом, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать до готовности, время от времени поливая оставшимся растопленным маслом.

Индейку обмазать яичными белками, обвалять в панировочных сухарях и держать в духовке до зарумянивания (5–7 минут), после чего разрезать на порционные куски и выложить на блюдо.

Курица с картофелем и белыми грибами

Ингредиенты

Тушка курицы – 1 шт.
Картофель – 8–10 клубней
Лук репчатый – 1 шт.

Грибы белые сушеные – 20 г
Сметана – 100 г
Белки яичные – 3 шт.
Мука пшеничная – 20 г
Жир – 20 г
Масло сливочное – 20 г
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить и отварить в подсоленной воде, после чего слить ее. Грибы замочить на несколько часов, отварить и мелко нарезать. Курицу хорошо промыть холодной водой и обсушить с помощью салфетки. Отделить мясо от костей, посолить, поперчить, отбить и обжарить с обеих сторон на сковороде, смазанной жиром.

Репчатый лук измельчить и обжарить в растопленном сливочном масле, постепенно всыпая муку. Добавить грибы, сметану и довести до кипения.

Нарезать обжаренное куриное филе порционными кусками, поместить в глиняные горшочки, залить грибным соусом, добавить картофель и поставить в предварительно разогретую духовку на 5–7 минут. Затем залить взбитыми белками и запекать до подрумянивания.

Курица в ореховом кляре по-монастырски

Ингредиенты

Филе куриное – 1 кг
Мука пшеничная – 300 г
Ядра грецких орехов – 400 г
Яйца – 3–4 шт.
Масло растительное – 200 мл
Соль по вкусу

Способ приготовления

Яйца хорошо взбить вилкой с солью. Ядра грецких орехов измельчить с помощью блендера или пропустить через мясорубку. Куриное филе нарезать некрупными кусками, хорошо отбить, обвалять с обеих сторон сначала в муке, потом в яйце, а затем в грецких орехах и обжарить на сковороде в растительном масле на среднем огне до образования румяной корочки.

«Уха курячья»

Ингредиенты
Тушка курицы – 1 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Зелень петрушки – 10 г
Перец черный горошком – 4–5 шт.
Перец душистый горошком – 5–6 шт.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Курицу промыть, залить холодной водой и поставить на сильный огонь. Снять пену, после закипания посолить и убавить огонь. Примерно за 30 минут до готовности положить в кастрюлю луковицу, а за 15 минут до окончания варки добавить соль и перец горошком.

Полученный бульон процедить, а курицу нарезать порционными кусочками. Разложить мясо по тарелкам, залить бульоном и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Рулет московский

Ингредиенты
Филе курицы – 300 г
Филе гуся – 200 г
Филе утки – 200 г
Ветчина – 100 г
Печень говяжья – 50 г
Сыр твердых сортов – 100 г
Горошек зеленый консервированный – 100 г
Белки яичные – 4 шт.
Сливки – 80 мл
Масло растительное – 50 мл
Зелень петрушки – 30 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Филе курицы, утки и гуся отварить в подсоленной воде вместе с печенью, дать остыть и дважды пропустить через мясорубку. Сыр натереть на мелкой терке. Яичные белки взбить в крепкую пену. Ветчину мелко нарезать. Зелень петрушки измельчить.

Взбить фарш из птицы и печени миксером, добавить подготовленные ингредиенты, зеленый горошек, сливки и хорошо перемешать. Полученную массу выложить на кусок пищевой пленки, свернуть рулетом и поместить в предварительно

разогретую духовку. Во время запекания периодически смазывать снаружи растительным маслом.

Освободить готовый рулет от целлофана, нарезать ломтиками и выложить на блюдо. Подавать на стол можно с гарниром из свежих или консервированных овощей.

Котлеты пожарские

Ингредиенты

Филе курицы или утки – 500 г
Хлеб пшеничный – 120 г
Яйцо – 1 шт.
Молоко – 100 мл
Сливки – 100 мл
Масло сливочное – 100 г
Масло растительное – 50 мл
Сухари панировочные – 50 г
Зелень укропа или петрушки – 20 г
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Хлеб замочить в молоке. Яйцо взбить со сливками. Сливочное масло (50 г) растереть с солью и черным перцем. Мясо птицы дважды пропустить через мясорубку вместе с отжатым хлебом. Добавить подготовленные ингредиенты и тщательно перемешать.

Сформовать из полученной массы котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить с обеих сторон в растительном масле, затем прогревать в духовке на слабом огне под крышкой в течение 5–7 минут.

Перед подачей на стол готовые котлеты сбрызнуть растопленным сливочным маслом и посыпать рубленой зеленью.

Рыба заливная

Ингредиенты

Рыба (свежая) – 2 кг
Лук репчатый – 2 шт.
Морковь – 2 шт.
Яйца – 2 шт.
Лимон – 1 шт.
Вода – 2 л
Лавровый лист – 2 шт.
Перец черный горошком – 2–3 шт.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками, а лимон – тонкими ломтиками. Репчатый лук и морковь очистить.

Рыбу почистить, выпотрошить, хорошо промыть, удалить хвост, голову, плавники и разрезать на куски. Головы и хвосты поместить в кастрюлю, добавить овощи, черный перец горошком и лавровый лист, влить холодную воду, посолить и варить, периодически убирая пену, в течение 30 минут.

Вынуть головы и хвосты, опустить в бульон куски рыбы и держать на небольшом огне еще 10–15 минут, после чего переложить их в форму. Между ними поместить вареную морковь, нарезанную в форме звездочек, кружочки яиц и ломтики лимона. Залить все процеженным бульоном, дать остыть и убрать в холодильник.

Готовое блюдо можно подать на стол с тертым корнем хрена.

Рыба заливная с грибами и огурцами

Ингредиенты

Рыба – 600 г
Огурцы соленые – 100 г
Грибы маринованные – 100 г
Маслины (без косточек) – 10 шт.
Лимон – 1 шт.
Уксус – 70 мл
Масло растительное – 70 мл
Желатин – 15 г
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

С рыбы снять кожу, мякоть отделить от костей, обжарить в растительном масле и остудить. Головы очистить от жабр, положить вместе с костями и кожей в кастрюлю, залить водой и сварить бульон, который затем процедить, посолить, добавить 20 мл уксуса, желатин и довести до кипения. Половину жидкости остудить в холодном месте.

Соленые огурцы и маринованные грибы нарезать кусочками, лимон – тонкими ломтиками. Добавить маслины, влить оставшийся уксус, растительное масло, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Выложить часть полученной массы в глубокое блюдо и залить теплым бульоном. Охладить, затем выложить сверху часть обжаренной рыбы, залить новой порцией бульона и снова

охладить. Чередовать рыбу с огуречно-грибной смесью и дальше, заливая их понемногу бульоном и охлаждая. Когда блюдо будет заполнено, поставить его в холодильник для застывания.

Перед подачей на стол перевернуть емкость, осторожно выложить на другое блюдо и украсить маленькими кубиками, вырезанными из застывшего в холодильнике бульона.

Карп рождественский

Ингредиенты
Карп – 1,5–2 кг
Морковь – 3 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Коренья петрушки – 2 шт.
Корень сельдерея – 1 шт.
Чеснок – 2–3 зубчика
Вода – 1 л
Жир – 100 г
Уксус столовый – 20 мл
Лавровый лист – 2 шт.
Перец черный горошком – 8–10 шт.
Соль и тмин по вкусу

Способ приготовления
Морковь и коренья петрушки и сельдерея очистить, промыть и нарезать вдоль тонкими ломтиками, репчатый лук – кружочками. Положить в мешочек из марли лавровый лист, черный перец горошком, очищенный чеснок и тмин, залить кипящей водой, добавить овощи и варить на слабом огне 30 минут, после чего вынуть приправы. Рыбу почистить, выпотрошить, удалить жабры и тщательно промыть. Овощи откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, поместить в сотейник, посолить, сбрызнуть уксусом, положить сверху карпа (целого или нарезанного кусками), полить растопленным жиром, плотно закрыть крышкой и тушить в течение 40–45 минут.

Крученики с рыбой

Ингредиенты
Филе рыбное – 500 г
Хлеб пшеничный – 100 г
Яйца – 2 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Мука пшеничная – 50 г

Масло сливочное – 50 г
Соус томатный – 50 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Рыбное филе разделить на 2 равные части. Одну из них отбить и разделить еще на 4 части. Вторую половину пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком и размоченным в воде хлебом, вбить 1 яйцо, посолить и тщательно перемешать.

Выложить рыбный фарш на отбитые части филе, свернуть рулетом, обмакнуть в яйцо, обвалять в муке и обжарить в растопленном сливочном масле, затем добавить томатный соус и потушить.

На стол крученики подавать горячими с отварным картофелем.

Колядки

Ингредиенты

Мука пшеничная – 200 г
Мука ржаная – 200 г
Вода (молоко, простокваша или сметана) – 200 мл
Масло сливочное – 50 г
Соль на кончике ножа

Способ приготовления

Из воды, муки и соли замесить тесто, накрыть его салфеткой и оставить на 20–30 минут. Сформовать жгут, нарезать ровными кусочками и слепить шарики. Каждый из них раскатать в тонкую овальную или круглую лепешку, выложить на нее начинку, загнуть края в виде треугольника (четырех-, пяти-, шести– или семиугольника).

Выпекать в духовке, разогретой до 220° С. Готовые колядки смазать растопленным сливочным маслом.

Начинка для колядок грибная

Ингредиенты

Грибы (свежие) – 1 кг
Лук репчатый – 1 шт.
Сметана – 120 г
Масло сливочное – 150 г
Зелень укропа или петрушки – 30 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Грибы перебрать, очистить, промыть и отварить, после чего откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, и обжарить в растопленном сливочном масле (10 г). Репчатый лук очистить, нарубить и обжарить в оставшемся масле.

Подготовленные ингредиенты соединить со сметаной, посолить и тушить под крышкой в течение 15–20 минут. Затем дать остыть, добавить измельченную зелень и перемешать.

Начинка для колядок творожная

Ингредиенты

Творог – 100 г
Желток яичный – 1 шт.
Сахар – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

В творог добавить сахар, соль, яичный желток и тщательно растереть до образования однородной массы.

Начинка для колядок сырная

Ингредиенты

Сыр твердых сортов – 150 г
Яйца – 2 шт.
Зелень петрушки, сельдерея или укропа – 100 г

Способ приготовления

Натереть сыр на крупной терке.

Зелень измельчить. 1 яйцо сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить оставшееся яйцо и хорошо все перемешать.

Начинка для колядок пшенная

Ингредиенты

Пшено – 200 г
Вода (или молоко) – 500 мл
Сахар – 100 г
Масло сливочное – 50 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Пшено хорошо перебрать, тщательно промыть, залить водой, добавить сахар, посолить, сварить рассыпчатую кашу, добавить сливочное масло и хорошо перемешать.

Вместо пшена для начинки можно использовать гречневую крупу.

Начинка для колядок морковная

Ингредиенты

Морковь – 300 г
Сахар – 10 г
Масло сливочное – 10 г
Сок лимонный – 20 мл
Вода – 70 мл
Соль по вкусу

Способ приготовления

Морковь очистить, натереть на средней терке, выложить в кастрюлю, добавить воду, сливочное масло, лимонный сок, сахар и посолить. Накрыть крышкой и держать на небольшом огне 7–10 минут, время от времени перемешивая.

Начинка для колядок картофельная

Ингредиенты

Картофель – 6–8 клубней
Масло сливочное – 80 г
Яйцо – 1 шт.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, отварить и растолочь в пюре. Добавить сливочное масло, сырое яйцо, посолить и взбить с помощью миксера до консистенции крема.

Кекс для сочельника

Ингредиенты

Мука пшеничная – 250 г
Яйца – 5 шт.
Масло сливочное – 300 г
Пудра сахарная – 250 г
Изюм – 100 г

Коньяк (или ром) – 20 мл
Лимон – 1 шт.
Цукаты апельсиновые – 50 г
Сода – 10 г

Способ приготовления

Цукаты мелко нарезать. Изюм промыть и откинуть на дуршлаг. С лимона срезать цедру с помощью терки и выжать лимонный сок. Белки аккуратно отделить от желтков и взбить в крепкую пену. Сливочное масло (250 г) тщательно растереть с сахарной пудрой, добавить желтки, изюм, соду, коньяк, лимонный сок и натертую цедру. Хорошо перемешать, всыпать муку и ввести взбитые белки. Замесить тесто (оно должно получиться пышным), выложить его на противень, смазанный оставшимся сливочным маслом и посыпанный мукой. Поместить в разогретую до 180° С духовку и выпекать в течение 50–60 минут.

Слойка святочная

Ингредиенты

Мука пшеничная – 200 г
Сливки – 200 мл
Яблоки – 4–6 шт.
Яйцо – 1 шт.
Масло сливочное – 50 г
Соль, сахар и сахарная пудра по вкусу

Способ приготовления

Накануне вечером вскипятить сливки, влить в муку, ввести сливочное масло (20 г), замесить тесто, посыпать солью и накрыть салфеткой. Дать постоять при комнатной температуре 30 минут, а затем убрать на ночь в холодильник. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, внутрь каждого углубления всыпать сахар.

Тесто раскатать и нарезать квадратами такого размера, чтобы в каждый из них поместилось яблоко, после чего загнуть края конвертом и тщательно защипнуть.

Промазать слойки взбитым яйцом, выложить на противень, смазанный оставшимся сливочным маслом, поместить в предварительно разогретую духовку и выпекать до подрумянивания.

Готовые слойки посыпать сахарной пудрой.

Печево рождественское

Ингредиенты
Мука пшеничная – 500 г
Мед – 500 г
Миндаль – 150 г
Яйца – 4 шт.
Масло сливочное – 50 г
Пудра сахарная – 20 г
Сода на кончике ножа

Способ приготовления
Сахарную пудру смешать с содой.

Мед подогреть на водяной бане и влить, непрерывно помешивая, в емкость с сахарной пудрой. Когда он немного остынет, добавить яйца, муку и хорошо все перемешать.

Выложить полученное тесто на противень, смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой. Присыпать печево крупно нарубленным миндалем и запечь в предварительно разогретой духовке.

Печенье крещенское

Ингредиенты
Мука пшеничная – 250 г
Масло сливочное – 125 г
Коньяк (или ром) – 100 мл
Яйцо – 1 шт.
Сахар – 75 г
Жир для смазывания
Соль и ванилин по вкусу

Способ приготовления
Соединить все указанные ингредиенты (кроме жира) и хорошо перемешать.

Разделить полученное тесто на несколько частей, каждую из них скатать колбаской. Наложить их друг на друга в виде креста, поместить на противень, смазанный жиром, поставить в предварительно разогретую духовку и выпекать до зарумянивания.

Торт с изюмом

Ингредиенты

Мука пшеничная – 200 г
Изюм – 300 г
Молоко – 300 мл
Сахар – 500 г
Сметана – 400 г
Яйца – 3 шт.
Масло сливочное – 50 г
Уксус – 10 мл
Сода – 5 г
Ванилин на кончике ножа

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку, соединить с подогретым молоком и 200 г сахара. Дать остыть, вбить яйца, добавить гашенную уксусом соду, муку и замесить тесто консистенции густой сметаны.

Разделить его на 2 равные части, выложить одну из них в форму, смазанную сливочным маслом и присыпанную мукой, поставить в предварительно разогретую духовку и выпекать в течение 45 минут. Аналогичным образом приготовить еще один корж. Разрезать каждый из них пополам. Сметану тщательно взбить с оставшимся сахаром и ванилином. Коржи положить друг на друга, промазывая их приготовленным кремом.

ПАСХА И ПАСХАЛЬНЫЕ УГОЩЕНИЯ

Самым важным праздником православного календаря считается Пасха. Она посвящена воспоминаниям тех евангельских событий, на которых основано все христианское учение. Этот праздник означает для христиан победу человеческого естества над законами смерти, торжество жизни над смертью. Пролив на кресте Свою кровь, Спаситель искупил первородный грех и последующее наказание.

В основе этого великого праздника лежат следу ющие евангельские события. В первый день недели жены-мироносицы отправились к гробу Господню, чтобы помазать тело Христа благовонным миром, как того требовали иудейские обычаи. Но когда они прибыли к гробнице, тяжелый камень, закрывавший вход в нее, оказался отваленным. На нем сидел Ангел Господень, поведавший женщинам о воскресении Спасителя.

Вскоре одной из жен-мироносиц, Марии Магдалине, явился сам Иисус, велевший передать ученикам, что предсказание древних иудейских пророков сбылось. Она немедленно побежала к апостолам и сообщила им радостную весть, рассказав она и о том, что Иисус обещал встретить их в Галилее.

До казни на Голгофе Спаситель много раз предсказывал своим ученикам события, которые произойдут в скором будущем. Однако весть, принесенная Марией, удивила и обрадовала их, возродила в них веру в обещанное Учителем Царствие Небесное.

Новозаветная Пасха стала большим праздником для всех последователей Христа. С первых же дней апостолы установили ее ежегодные празднования. О крестных страданиях Спасителя напоминала Страстная седмица, предшествовавшая Пасхе. В наши дни Страстной и Пасхальной неделям предшествует сорокадневный Великий пост.

Страстная седмица является временем подготовки к Пасхе. В эти дни хозяйки прибирают в доме, наводят порядок во всех его уголках и закупают продукты, необходимые для праздничного стола.

Все должно быть сделано к последнему четвергу перед Пасхой. В этот день начинают готовить обрядовую еду – пасхи, куличи, крашеные яйца. Согласно народному поверью, в Чистый четверг нужно обязательно вымыться, чтобы не болеть в течение всего оставшегося года.

О времени отмечания Пасхи в христианском мире долго велись споры. И только в 325 г. на I Вселенском соборе в Никее было принято постановление о праздновании христианской Пасхи

в первое воскресенье после весеннего равноденствия и следующего за ним полнолуния. Но этот день должен наступить только после еврейской Пасхи. Если по всем расчетам христианская Пасха выпадает раньше, ее празднование переносится на первое воскресенье, идущее после ветхозаветной Пасхи. В разные годы Светлое Христово Воскресение отмечают в промежутке от 4 апреля до 8 мая (22 марта – 25 апреля по старому стилю).

В канун Пасхи в 11 часов вечера во всех православных храмах начинают служить полунощницу Великой субботы. Затем благовест (мерные удары в большой колокол) возвещает о начале крестного хода. Все верующие вслед за священнослужителями покидают храм с горящими свечами в руках. Крестный ход обходит вокруг храма, в это время торжественный благовест сменяется непрерывным перезвоном всех колоколов – от больших до самых маленьких. Он замирает, как только крестный ход возвращается к закрытым дверям храма. Двери становятся символом гробницы Спасителя. После этого звучит праздничный тропарь, притвор храма открывается, и в этот миг ведущий службу священник возвещает: «Христос воскресе!», а все верующие отвечают: «Воистину воскресе!». Начинается первая утреня Пасхи.

По древней традиции на первой пасхальной литургии читают первую главу из Евангелия от Иоанна. Ее очень часто произносят на разных языках (русском, греческом, английском и др.), на которых говорят христиане всего мира. Праздничную торжественность пасхальной службы подчеркивают песнопения и необычный звон колоколов. В конце службы освящают артос – громадную просфору, похожую на кулич. Всю пасхальную неделю этот хлеб стоит рядом с царскими вратами, а после субботней литургии служат чин раздробления артоса и раздают его молящимся.

По окончании праздничной литургии верующие могут разговляться – есть куличи, крашеные яйца, творожную пасху. Великий пост закончен, с этого момента православные могут употреблять скоромную пищу.

Праздник Пасхи продолжается целую неделю, называемую Светлой седмицей. По традиции, на этой неделе нужно делиться едой с голодными, помогать сиротам и немощным. В это время верующие ходят в гости к родственникам и друзьям, обмениваются с ними троекратными поцелуями, пасхальными возгласами и крашеными яйцами. Лобзание вместе с пасхальным приветствием – очень древний обычай, идущий еще с апостольских времен. Об этом знаке любви и примирения писал

святитель Иоанн Златоуст: «Да памятуем и те святые целования, кои при благоговейных объятиях даем мы друг другу».

Обычай дарить друг другу крашеные яйца появился в память о посещении Марии Магдалины римского императора Тиберия. Согласно церковному преданию, когда ее привели к нему, она рассказала ему о воскресении Христа и подала яйцо. Однако Тиберий скептично заметил, что поверит в чудо воскресения лишь тогда, когда яйцо покраснеет. И в ту же минуту оно прямо в его руках изменило свой цвет. Данное предание и легло в основу традиции окрашивания яиц к Пасхе.

С этого дня на Руси начинались народные гуляния. Молодежь водила хороводы, пела песни-веснянки, качалась на качелях. В первый день праздника мужчины ходили по домам и поздравляли родственников, соседей и знакомых. Женщины оставались дома и накрывали праздничные столы. Гости за столом не засиживались, а шли к другим родственникам и друзьям. Поздравить нужно было всех, особенно людей старшего поколения. В наши дни в гости в первый день Пасхи ходят все, а не только мужчины.

По церковной традиции, кладбища рекомендуется посещать не в Пасху, а в Радуницу – 2-й вторник после Светлого Христова Воскресенья.

Часы Святой Пасхи

Молитвами святых отец наших, Господи Иисусе Христе Боже наш, помилуй нас. Аминь.

Христос воскресе из мертвых, смертию смерть поправ, и сущим во гробех живот даровав (3 раза).

Глас 6-й

Воскресение Христово видевше, поклонимся святому Господу Иисусу, Единому безгрешному. Кресту Твоему покланяемся Христе, и святое воскресение Твое поем и славим: Ты бо еси Бог наш, разве Тебе иного не знаем, имя Твое именуем. Приидите вси верни, поклонимся святому Христову воскресению: се бо прииде Крестом радость всему миру. Всегда благословяще Гос пода, поем воскресение Его: распятие бо претерпев, смертию смерть разруши (3 раза).

Ипакои, глас 8-й

Предварившия утро яже о Марии, и обретшия камень отвален от гроба, слышаху от ангела: во свете присносущнем Сущаго, с мертвыми что ищете, яко человека? Видите гробныя пелены, тецыте и миру проповедите, яко воста Господь, умертвивый

смерть, яко есть Сын Бога, спасающаго род человеческий.

Кондак, глас 8-й

Аще и во гроб снизшел еси, Безсмертне, но адову разрушил еси силу, и воскресл еси яко Победитель, Хрис те Боже, женам мироносицам вещавый: радуйтеся! и Твоим апостолом мир даруяй, падшим подаяй воскресение.

Тропари, глас 8-й

Во гробе плотски, во аде же с душею яко Бог, в раи же с разбойником, и на престоле был еси, Христе, со Отцем и Духом, вся исполняй, Неописанный.

Слава Отцу и Сыну и Святому Духу. Яко Живоносец, яко рая краснейший, воистину и чертога всякагоцарскаго показася светлейший, Христе, гроб Твой, источник нашего воскресения. И ныне и присно и во веки веков, аминь! Вышняго освященное Божественное селение, радуйся! Тобою бо дадеся радость, Богородице, зовущим: благословенна Ты в женах еси, Всенепорочная Владычице.

Господи, помилуй (40 раз).

Слава Отцу и Сыну и Святому Духу; и ныне и присно и во веки веков, аминь.

Честнейшую херувим и славнейшую без сравнения серафим, без истления Бога Слова рождшую, сущую Богородицу Тя величаем.

Молитвами святых отец наших, Господи Иисусе Христе, помилуй нас. Аминь.

Христос воскресе из мертвых, смертию смерть поправ, и сущим во гробех живот даровав (3 раза).

Молитва «От трех смертей» накануне Пасхи

От того, кто перед Пасхой читает данную чудодейственную молитву, она отводит три смерти. Произносить ее нужно с уважением и верой. Эта молитва помогает даже безнадежно больным людям. Читать ее нужно ее накануне Пасхи (до колокольного звона) дома, стоя на коленях.

Во имя Отца, Предвечного Творца, во имя Сына Христа и Святого Духа. Ныне и вечно и бесконечно. Аминь. При царе Мануиле Комнине, при лавре его золотой служил Господу Богу Лука Христоверг святой. Накануне Пасхи святой в лавре золотой Одигитрия, Матерь Божия, явилась двум слепцам. Привела Она их во Влахернский храм. Ангелы, херувимы, серафимызапели, Слеше перед матушкой Одигитрией прозрели. Сию молитву святые рутцы писали. Все 40 святых ее благословляли. Воистину! Сам Господь

сказал: «Кто эту молитву прежде Пасхи прочтет, тот при помощи ее от трех смертей уйдет». Во имя Отца и Сына и Святого Духа. Ныне и присно и во веки веков. Аминь.

Читать 40 раз.

Молитва на благословение пасхальных снедей

Господи Иисусе Христе Боже наш, по великой скорби Креста и страданий Твоих радости безмерной тридневным воскресением всех исполнивый! Благодарим Тя, яко сподобил еси ныне и нас, поприще поста совершивших, достигнути святых сих дней и радости светлаго Твоего воскресения причастниками быти. Благодарим Тя, яко по милосердию Твоему и неизреченному снисхождению к немощем нашим утешаеши нас и трапезою праздничною в подкрепление и услаждение немощной плоти. Темже молим Тя, благослови сей пасхальный хлеб, млеко огустевшее, яица и прочия пасхальныя снеди, наипаче сии, от нихже, повинующеся Уставу Церкви, в мимошедшие дни поста воздерживались рабы Твои, да будут они вкушающим их со благодарением во здравие, в подкрепление сил телесных, в веселие и радость, да всякое довольство имуще, изобиловати будем и в дела благая, и от полноты благодарнаго сердца славити Тя, Воскресшаго, питающаго и утешающаго нас, купно же с Тобою и Безначальнаго Твоего Отца и Святаго Духа во веки веков. Аминь.

Эта молитва может быть прочитана старейшим из присутствующих на первой праздничной трапезе вместо обычной формулы благословения.

Пасхальный стол

Обрядовую еду к празднику начинают готовить в Чистый четверг – последний четверг перед Пасхой. Хозяйки замешивают куличи, готовят творог для пасхи, красят яйца.

В пятницу выпекают куличи и делают творожные пасхи. Утром в субботу куличи, пасхи и крашеные яйца освящают в церкви. Этой благословенной пищей принято заканчивать пост, ею верующие разговляются в ночь Воскресения Христова после праздничной службы.

После долгого семинедельного поста в Светлое воскресенье на стол в каждой семье ставят традиционные пасхальные блюда – куличи, творог, крашеные яйца. Готовят и другие скоромные кушанья, в том числе и мясные. Куличи пекут из сдобного теста, добавляя изюм, орехи и пряности.

Пасхальную трапезу начинают с освященных кушаний

(куличей, яиц, пасхи), после нее наступает черед остальных праздничных блюд – салатов, закусок, мясных и рыбных блюд.

Центральное место на пасхальном столе отводится куличу. Чтобы он получился красивым и вкусным, необходимо соблюдать следующие правила.

Кулич будет более рыхлым, если заполнять форму тестом не более чем на половину. Если он начал подгорать, его верхушку нужно покрыть влажной бумагой. Готовые куличи необходимо сбрызнуть водой и накрыть полотенцем до полного остывания. Куличи из сдобного теста рекомендуется выпекать в маленьких формах.

Мука для куличей должна быть высшего сорта и совершенно сухая. Ее нужно просеивать через мелкое сито дважды. В таком случае она лучше насыщается кислородом, а кулич получается пышным, воздушным.

Для выпечки следует брать только свежие «живые» дрожжи. Из сухих или «живых», но залежавшихся дрожжей хороший кулич не получится.

В начинку можно добавлять кусочки мармелада, зефира и тропических сухофруктов (манго, ананаса, папайи, банана). Готовность куличей проверяется деревянной палочкой.

Еще одно ритуальное блюдо Светлого воскресенья – творожная пасха. Ее желательно готовить заранее, в Великий четверг. Для пасхи годится только совсем свежий и тщательно отжатый творог. Многие хозяйки готовят его сами из домашнего молока. Для этого необходимо довести до кипения молоко и влить в него такое же количество кефира. Когда масса остынет, надо переложить ее в мешочки из сложенной вдвое марли и подвесить над раковиной на 24–28 часов.

При приготовлении пасхи используются специальные формы – пасочницы. Их можно сделать самостоятельно из тщательно выструганных березовых дощечек. Для этого потребуются 4 дощечки в форме трапеции и 1 дощечка для крышки в форме квадрата со стороной 4–6 см. Скрепить стенки пасочницы можно шнурами. Такая форма используется для заварных пасх.

Для сырой пасхи, которая портится быстрее, рекомендуется брать маленькие формочки, например пластиковые стаканчики с несколькими отверстиями в донышке. Можно также использовать для этого салатницы и пиалы.

Чтобы пасху было легко вынуть, форму следует выстелить двойным слоем марли (ее края должны свободно свисать, чтобы можно было прикрыть ими пасху сверху).

Изюм для пасхи обязательно должен быть светлым. Его нужно хорошо промыть и обсушить. Творог вместе с изюмом можно

протереть сквозь сито, дуршлаг с мелкими дырочками или пропустить через мясорубку.

Миндаль для пасхи необходимо обдать кипятком, снять кожицу и мелко нарубить. Аналогичным образом можно обработать ядра грецких орехов. Но не следует пропускать их через мясорубку.

Заварную пасху лучше готовить на водяной бане, однако можно варить ее и в глубокой сковороде (желательно с тефлоновым покрытием) на слабом огне, непрерывно помешивая по часовой стрелке. Творог должен хорошо провариться.

Творожную массу разложить по формам чуть теплой. Их нужно заполнять плотно, добавляя по мере вытекания жидкости новые порции.

Накопившуюся жидкость слить утром в пятницу, а на верхнюю часть пасхи (на марлю) положить пресс – чистые деревянные брусочки с грузом. В качестве последнего можно использовать вымытые камни или банки с водой. Форму нужно поместить в холодильник. Время от времени жидкость, собирающуюся в блюдце, следует сливать.

К вечеру субботы пасху необходимо осторожно освободить от формы и марли. Будучи правильно приготовленной, она легко режется ножом на кусочки и долго хранится. Опытные хозяйки рекомендуют делать не одну большую пасху, а 2–3 маленьких.

На праздничном столе в день Светлой пасхи обязательно должен быть еще один ее символ – яйца. Из них готовятся самые разные блюда. Крашеные яйца являются одним из основных украшений стола.

Христиане красят яйца, чтобы в канун Пасхи освятить в храме. После пасхальной литургии их раздаривают близким и знакомым. Согласно христианским понятиям, яйцо – это символ нового мира, пришедшего к людям вместе с Воскресением Христовым. Их красный цвет символизирует радость возрождения рода человеческого, вместе с тем это и цвет крови, пролитой Спасителем в искупление грехов человечества.

В наше время яйца окрашивают в самые разные цвета. Теперь краску для них перед Пасхой продают во многих магазинах, но еще совсем недавно использовались только натуральные красители, заготавливаемые задолго до праздника. Для изменения цвета яиц применяли ольховые шишки, цветки мальвы, луковую шелуху, кору яблони или дуба, корни крапивы и т. д. Ровно окрашенные одноцветные яйца в старину называли крашенками. Они практически всегда были вареными и использовались для разговления после окончания Великого поста.

Помимо крашенок, к Пасхе готовили так называемые писанки

– яйца с орнаментом определенных цветов, соответствующих облачению священнослужителей (белый, желтый, красный, черный). Они были не вареными, а сырыми. Если яйцо не соответствовало установленным стандартам, его пренебрежительно называли малеванкой.

Так же как и крашенки, писанки украшали праздничный стол. Однако если первые подавались на любом блюде, то вторые занимали почетное место рядом с куличом.

Разрисовывать писанки женщины начинали в Великую субботу после первого удара церковного колокола. В старые времена такие яйца предназначались исключительно для подарков. Девушки отдавали их своим женихам в знак расположения и согласия выйти замуж.

Яйца-крашенки

Чтобы цвет яиц был ровным и насыщенным, к Пасхе нужно собрать не менее 1 кг луковой шелухи. Чем ее будет больше, тем ярче будет окраска скорлупы. Однако годится только та шелуха, которая покрывает луковицу сверху, она темная и интенсивно окрашенная.

Не следует использовать прелые или подгнившие луковые чешуйки.

Сложить луковую шелуху в эмалированную емкость, залить холодной водой и поставить на огонь. После закипания аккуратно опустить в нее яйца. Если положить их сразу в холодную воду, они могут перевариться.

Чтобы яйца получились ярко-красными, можно сделать следующее. За 2 дня до окрашивания выложить шелуху в большую эмалированную кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения и всыпать 1–2 пакетика красной пищевой краски. Дать немного настояться, снова поставить на огонь, добавить горсть соли, накрыть крышкой и варить в течение 3–4 часов. Затем держать в прохладном месте 1–2 дня. После этого снова поставить на средний огонь, опустить в жидкость яйца и варить до готовности.

Далее переложить их в емкость с холодной водой, дать остыть, обсушить салфеткой, смазать растительным маслом для блеска и протереть мягкой тряпочкой.

Яйца с геометрическими узорами

Тщательно помять листы не очень плотной бумаги, обернуть ими сырые яйца и опустить в отвар луковой шелухи. Варить в

течение 7–10 минут, после чего вынуть их и остудить в холодной воде. Чем более мятой будет бумага, тем ярче и выразительнее получится узор на яичной скорлупе.

Яйца с растительным орнаментом

Обложить сырое яйцо листочками петрушки, поместить в капроновый чулок и плотно завязать его концы. Опустить в луковый отвар и держать на среднем огне 7–10 минут.

В результате на окрашенном яйце останется четкий отпечаток листьев.

Яйца двухцветные

Яйца сварить вкрутую и слегка остудить. Развести пищевую краску в разных емкостях, добавить в каждую из них по 50 мл уксуса и хорошо перемешать.

Опускать в емкости по несколько яиц сразу и переворачивать их ложкой, чтобы цвет был равномерным. Затем вынуть их и обсушить на салфетке.

Взяв ровно окрашенное яйцо двумя пальцами, погрузить его до половины в краску другого цвета на 1 минуту, а затем обсушить на салфетке.

Яйца мозаичные

Для такого окрашивания потребуются набор пищевых красителей, пустая яичная скорлупа и клей ПВА.

Измельчить скорлупу, разделить осколки на порции и окрасить в разные цвета. После этого выложить их на лист плотной бумаги и оставить сохнуть.

Яйца сварить в простой воде, обмазать клеем ПВА и обвалять в кусочках скорлупы. После этого их нельзя остужать в воде, иначе мозаика отвалится.

Вместо кусочков скорлупы можно использовать предварительно окрашенные рисовые зерна.

Яйца мраморные

В течение года нужно собирать сильно линяющие лоскутки, повыдергивать из них нитки и сложить в мешочек.

Белые яйца обмотать нитками, плотно обернуть тряпочками и опустить в кипящую воду. Через 10 минут вынуть их, остудить и удалить нитки.

Затем протереть яйца тряпочкой, смоченной в растительном масле, после чего они будут выглядеть выточенными из гладкого мрамора.

Яйца с аппликацией

В течение года вырезать маленькие картинки из журналов, открыток и т. п. Перед Пасхой наклеить их на окрашенные или неокрашенные яйца, сваренные вкрутую. Можно украсить их не только картинками, но и стразами, блестками, бусинками, бисером или даже кусочками ткани.

Яйца из разноцветного желе

Ингредиенты

Желе разных видов (сливочное, шоколадное, вишневое) – 400 г

Яйца – 8 шт.

Способ приготовления

Острый конец яйца проколоть тонкой иглой, а в тупом сделать отверстие диаметром около 1 см. Выпустить через него содержимое и промыть пустую скорлупу изнутри холодной водой.

В нескольких емкостях приготовить разные желе и дать им остыть.

Заполнить скорлупки разными видами желе, закупорить отверстие пробкой из хлебного мякиша и поместить в холодильник на 8–12 часов. После этого аккуратно удалить скорлупу и выложить желе, принявшее форму яиц, на блюдо.

Пасха с миндалем

Ингредиенты

Творог – 800 г
Сахар – 200 г
Сливки взбитые – 200 г
Масло сливочное – 400 г
Миндаль очищенный – 200 г
Яйца – 3 шт.
Сахар ванильный – 1 пакетик

Способ приготовления

Миндаль обдать кипятком, слить воду, слегка обсушить и мелко нарубить. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить.

Творог тщательно растереть с сахаром, сливочным маслом и взбитыми сливками. Добавить яйца, ванильный сахар и растереть до образования однородной массы. Затем всыпать миндаль и хорошо перемешать.

Пасха с грецкими орехами и взбитыми сливками

Ингредиенты
Творог – 600 г
Сахар – 200 г
Ядра грецких орехов – 100 г
Желтки яичные – 3 шт.
Сливки взбитые – 50 г
Цедра лимона тертая – 2 г
Ванилин на кончике ножа

Способ приготовления
Ядра грецких орехов истолочь. Творог протереть сквозь сито, всыпать сахар, добавить взбитые сливки, ванилин, яичные желтки и тщательно все взбить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить тертую лимонную цедру и хорошо перемешать.

Пасха с грецкими орехами и сметаной

Ингредиенты
Творог – 1,5 кг
Ядра грецких орехов – 400 г
Сахар – 250 г
Сметана – 200 г
Ванилин – 2 г

Способ приготовления
Творог на 1 сутки поместить под пресс в холодильнике, чтобы удалить лишнюю влагу, затем тщательно растереть с сахаром, ванилином и сметаной, потом всыпать измельченные ядра грецких орехов и хорошо перемешать. Придать пасхе форму усеченной пирамиды – символа Голгофы. Можно также украсить ее ритуальными пасхальными узорами из глазури.

Пасха с вишневым вареньем

Ингредиенты
Творог – 1 кг

Сметана – 300 г
Варенье вишневое густое – 250 г
Масло сливочное – 100 г
Яйца – 3 шт.
Пудра сахарная – 70 г

Способ приготовления

Творог отжать под прессом и слить воду. Добавить вишневое варенье, сахарную пудру, хорошо перемешать и дважды протереть сквозь сито.

Полученную массу соединить со взбитыми яйцами, размягченным сливочным маслом, сметаной и тщательно перемешать. Выложить все в форму, выстеленную марлей, поместить под пресс и поставить в холодильник на 12–16 часов.

Готовую пасху аккуратно выложить на блюдо.

Пасха с курагой и сгущенным молоком

Ингредиенты

Творог – 1 кг
Курага – 500 г
Молоко сгущенное – 650 г
Миндаль – 250 г
Масло сливочное – 200 г
Изюм для украшения
Корица молотая по вкусу

Способ приготовления

Сгущенное молоко варить в банках в течение 1,5 часа. Курагу залить кипятком и оставить на 10–15 минут, после чего измельчить. Миндаль слегка обжарить и нарубить. Творог взбить в блендере вместе с размягченным сливочным маслом и вареным сгущенным молоком.

Подготовленные ингредиенты соединить и хорошо перемешать. Полученную массу выложить в форму и поместить под гнет на 48 часов.

Готовую пасху посыпать молотой корицей и украсить изюмом.

Пасха с шоколадом

Ингредиенты

Творог – 600 г
Масло сливочное – 200 г

Сахар – 150 г
Сливки – 100 мл
Шоколад – 100 г
Ванилин – 1 пакетик

Способ приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке. Сливки взбить миксером. Творог протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку, а затем растереть с размягченным сливочным маслом.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сахар, ванилин и хорошо перемешать. Выложить пасху в форму, поставить под гнет и убрать в холодильник на 12 часов.

Пасха с изюмом и цукатами

Ингредиенты

Творог – 1 кг
Сахар – 400 г
Сливки взбитые – 300 г
Масло сливочное – 200 г
Белки яичные – 2 шт.
Изюм – 100 г
Цукаты – 50 г
Цедра лимона тертая – 3 г
Сахар ванильный – 1 пакетик

Способ приготовления

Слегка размягченное сливочное масло соединить с творогом и растереть до исчезновения комочков. Изюм промыть и откинуть на дуршлаг.

Белки тщательно взбить с сахаром, ввести в творожную массу, добавить взбитые сливки, цедру лимона, ванильный сахар, изюм, цукаты и хорошо перемешать.

Пасха с шафраном

Ингредиенты

Творог – 2,5 кг
Масло сливочное – 750 г
Сахар – 600 г
Сметана – 300 г
Яйца – 6 шт.
Изюм – 150 г
Ядра грецких орехов – 120 г

Цедра лимона – 5 г
Шафран – 3 г
Сахар ванильный – 1 пакетик

Способ приготовления

Изюм промыть и откинуть на дуршлаг. Размягченное сливочное масло взбить с помощью миксера. Творог вместе с сахаром дважды пропустить через мясорубку. Яйца хорошо взбить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить грецкие орехи, сметану, ванильный натертую лимонную цедру и шафран, хорошо все перемешать, выложить в форму и поместить под гнет на 24 часа.

Пасха со взбитыми сливками

Ингредиенты

Творог – 800 г
Сливки взбитые – 200 г
Масло сливочное – 200 г
Сахар – 130 г
Ванилин на кончике ножа

Способ приготовления

Творог тщательно растереть с сахаром, размягченным сливочным маслом и ванилином. Постепенно добавляя взбитые сливки, перемешивать до образования однородной массы.

Пасха со взбитыми сливками и фисташками

Ингредиенты

Творог – 800 г
Сахар – 150 г
Сливки взбитые – 400 г
Масло сливочное – 120 г
Фисташки очищенные – 100 г
Яйца – 2 шт.
Ванилин на кончике ножа

Способ приготовления

Творог хорошо растереть с сахаром, слегка размягченным сливочным маслом и ванилином.

Вбить в полученную массу яйца, добавить сливки, фисташки и тщательно все перемешать.

Пасха со взбитыми сливками и вареными желтками

Ингредиенты
Творог – 400 г
Сахар – 250 г
Желтки сваренных вкрутую яиц – 10 шт.
Сливки взбитые – 100 г
Масло сливочное – 100 г
Сахар ванильный – 0,5 пакетика

Способ приготовления
Яичные желтки нарезать небольшими кусочками. Творог протереть сквозь сито, добавить сахар, слегка размягченное сливочное масло, взбитые сливки и перемешать. Ввести в полученную массу измельченные желтки, ванильный сахар и тщательно растереть.

Пасха со сливками, изюмом и цукатами

Ингредиенты
Творог – 1 кг
Сахар – 500 г
Сливки 30 %-ные – 300 мл
Масло сливочное – 400 г
Желтки яичные – 5 шт.
Цукаты – 200 г
Изюм – 100 г
Кардамон молотый – 1 г
Ванилин – 1 г

Способ приготовления
Творог на сутки оставить под прессом в холодильнике, чтобы удалить излишки жидкости, а затем протереть сквозь сито или взбить с помощью блендера.

Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, ввести по одному яичные желтки, добавить ванилин и кардамон. Соединить с творогом, положить изюм, 100 г цукатов и тщательно перемешать.

Слегка взбить сливки с помощью миксера, ввести их в творожную массу, заполнить ею формы и поместить на 24 часа в холодильник.

Готовую пасху вынуть из формы, перевернув ее на блюдо вверх дном, удалить марлю и украсить оставшимися цукатами, выложив ими ритуальные узоры.

Пасха со сливками и взбитым белком

Ингредиенты
Творог – 600 г
Сахар – 100 г
Сливки взбитые – 150 г
Белок яичный – 1 шт.
Ванилин на кончике ножа

Способ приготовления
Белок тщательно взбить с сахаром. Творог протереть сквозь сито, добавить ванилин, взбитые сливки и хорошо взбить с помощью миксера.

Подготовленные ингредиенты соединить и перемешать.

Пасха со сметаной и яичным желтком

Ингредиенты
Творог – 1 кг
Сметана – 100 г
Сахар – 100 г
Масло сливочное – 100 г
Желток яичный – 1 шт.
Сахар ванильный – 1 шт.

Способ приготовления
Творог тщательно растереть с сахаром и слегка размягченным сливочным маслом. Затем добавить сметану, желток, ванильный сахар и перемешать до образования однородной массы.

Пасха заварная

Ингредиенты
Творог – 800 г
Сахар – 200 г
Масло сливочное – 100 г
Сметана – 100 г
Яйцо – 1 шт.
Сахар ванильный – 1 пакетик

Способ приготовления
Растереть творог с размягченным сливочным маслом, сметаной, яйцом и сахаром. Поставить емкость со смесью на

слабый огонь и, помешивая, прогревать в течение 12–15 минут.

Добавить в горячую творожную массу ванильный сахар, хорошо перемешать, завернуть в льняную салфетку, поместить под пресс и оставить на 10 часов.

Пасха заварная сметанная

Ингредиенты

Творог – 1 кг
Сметана – 300 г
Сахар – 200 г
Масло сливочное – 200 г
Яйца – 4–5 шт.
Ванилин на кончике ножа

Способ приготовления

Творог хорошо растереть с яйцами, сметаной и размягченным сливочным маслом. Поставить на слабый огонь и варить, непрерывно помешивая, в течение 1 часа. Добавить в горячую массу сахар и ванилин, хорошо перемешать и оставить остывать, после чего завернуть в льняную салфетку и поместить под пресс на 24 часа.

Пасха заварная с лимонной цедрой

Ингредиенты

Творог – 1,5 кг
Сливки взбитые – 300 г
Сахар – 200 г
Масло сливочное – 100 г
Яйца – 3 шт.
Сахар ванильный – 0,5 пакетика
Цедра лимонная – 20 г

Способ приготовления

Растереть творог с размягченным сливочным маслом, сахаром и яйцами, ввести взбитые сливки, ванильный сахар и тертую лимонную цедру. Прогревать на слабом огне, непрерывно помешивая, в течение 40 минут, а затем снять с плиты.

Остывшую творожную массу завернуть в льняную салфетку и поместить под пресс на 17–18 часов.

Пасха заварная с цукатами и яичными желтками

Ингредиенты

Творог – 800 г
Сахар – 200 г
Сметана – 200 г
Масло сливочное – 125 г
Цукаты – 100 г
Желтки яичные – 5 шт.
Сахар ванильный – 1 пакетик

Способ приготовления

Соединить творог с размягченным сливочным маслом, сметаной и яичными желтками, перемешать и довести до кипения на минимальном огне, непрерывно помешивая, после чего снять с плиты. В остывшую массу добавить сахар, цукаты и ванильный сахар. Хорошо все перемешать и оставить под прессом на 24 часа.

Пасха заварная с цукатами и изюмом

Ингредиенты

Творог – 800 г
Сахар – 200 г
Масло сливочное – 200 г
Сметана – 200 г
Яйца – 3 шт.
Изюм – 100 г
Цукаты – 70 г
Сахар ванильный – 1 пакетик
Цедра лимонная тертая – 5 г

Способ приготовления

Цукаты мелко нарезать. Изюм промыть, обдать кипятком и обсушить. Яйца взбить с сахаром.

Творог прогревать на водяной бане в течение 1 минуты после закипания воды, после чего откинуть на сито, дать воде стечь, слегка отжать и тщательно растереть деревянной ложкой. Добавить размягченное сливочное масло, сметану и хорошо размять.

Подготовленные ингредиенты соединить, всыпать ванильный сахар и лимонную цедру, перемешать, завернуть в льняную салфетку и оставить под прессом на 10 часов.

Пасха заварная со сливками и яичными желтками

Ингредиенты

Творог – 800 г

Сливки – 200 г
Сахар – 200 г
Масло сливочное – 200 г
Желтки яичные – 5 шт.
Сахар ванильный – 1 пакетик
Цедра лимона тертая – 3 г

Способ приготовления

Яичные желтки растереть с сахаром добела. Добавить сливки и прогревать на слабом огне, непрерывно помешивая, до загустения.

Остывшую желтковую массу соединить со сливочным маслом и перемешать. Затем добавить творог, тертую цедру и ванильный сахар, тщательно перемешать, завернуть в льняную салфетку и поместить под пресс на 8 часов.

Пасха заварная с миндалем и изюмом

Ингредиенты

Творог – 600 г
Сметана – 400 г
Сахар – 300 г
Масло сливочное – 200 г
Миндаль – 100 г
Изюм – 150 г
Яйца – 4 шт.
Цедра лимона тертая – 20 г
Ванилин на кончике ножа

Способ приготовления

Растереть творог с растопленным сливочным маслом, яйцами, сметаной, сахаром и ванилином.

Добавить в полученную массу изюм и миндаль, поставить на слабый огонь и прогревать, постоянно помешивая, в течение 1 часа.

Затем снять с плиты, всыпать тертую лимонную цедру, дать остыть и поместить под пресс на 15–16 часов.

Пасха запеченная

Ингредиенты

Творог – 800 г
Сметана – 200 г
Масло сливочное – 130 г

Сахар – 150 г
Яйцо – 1 шт.
Желтки яичные – 6 шт.
Изюм – 150 г
Мука пшеничная – 100 г
Корица молотая – 5 г
Цедра лимонная тертая – 5 г
Сахар ванильный – 0,5 пакетика
Разрыхлитель для теста – 2 г

Способ приготовления

Творог растереть, добавить яичные желтки, сметану, сахар и 100 г сливочного масла.

Добавить в полученную массу муку, изюм, лимонную цедру, разрыхлитель, ванильный сахар и корицу. Замесить крутое тесто и выложить его в форму, смазанную оставшимся маслом. Смазать поверхность яйцом и запекать в предварительно разогретой духовкой до зарумянивания.

Кулич классический

Ингредиенты

Мука пшеничная – 2,4 кг
Молоко – 750 мл
Сахар – 400 г
Яйца – 2 шт.
Желтки яичные – 5 шт.
Изюм – 200 г
Масло топленое – 120 г
Дрожжи – 50 г
Соль – 3 г
Ванилин и кардамон по вкусу

Способ приготовления

Из теплого молока, муки (1,2 кг) и дрожжей развести опару и оставить ее в теплом месте.

Растереть 5 желтков с сахаром, солью, ванилином и кардамоном.

Когда опара подойдет, добавить желтки, вбить яйца, влить растопленное масло. Затем ввести оставшуюся муку и замесить не слишком крутое тесто. Добавить изюм и оставить тесто на 3–5 часов.

Когда тесто подойдет, еще раз вымесить его и опять убрать в теплое место на 2–3 часа. Затем выложить его в форму, дать

подняться примерно до трех четвертей высоты емкости и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Кулич заварной

Ингредиенты
Мука пшеничная – 700 г
Молоко – 600 мл
Сахар – 400 г
Масло сливочное – 700 г
Яйца – 10 шт.
Дрожжи – 50 г
Соль по вкусу

Способ приготовления
Заварить муку горячим молоком, хорошо перемешать, чтобы не осталось комочков, и дать остыть до комнатной температуры. Развести в небольшом количестве молока дрожжи. Когда они вспенятся, добавить их в тесто и оставить в теплом месте. Желтки аккуратно отделить от белков и растереть с сахаром добела (оставить немного желтков для смазывания кулича).

Когда тесто поднимется, ввести желтки, посолить и размять. Затем добавить взбитые в крепкую пену белки, перемешать и оставить в теплом месте. Когда масса поднимется во второй раз, влить растопленное сливочное масло. Хорошо выбить тесто и заполнить им до половины форму, смазанную размягченным маслом и присыпанную мукой.

Как только тесто поднимется до краев формы, смазать поверхность кулича желтком и запекать в духовке, разогретой до 180˚ С.

Кулич ванильный

Ингредиенты
Мука пшеничная – 1 кг
Масло сливочное – 400 г
Сахар – 400 г
Молоко – 350 мл
Изюм – 150 г
Яйца – 6 шт.
Масло растительное – 20 мл
Дрожжи – 75 г
Сахар ванильный – 1 пакетик
Сухари молотые – 50 г

Соль – 2 г

Сахарная пудра и молотый миндаль для украшения

Способ приготовления

Развести дрожжи в теплом молоке, всыпать 500 г муки, хорошо вымесить и оставить в теплом месте. Когда масса поднимется, добавить соль, 5 желтков, растертых с сахаром и ванильным сахаром (1 желток оставить для смазывания кулича), и растопленное сливочное масло. Хорошо перемешать и добавить взбитые в крепкую пену белки. Всыпать оставшуюся муку, вымесить тесто (оно должно отставать от рук и стенок посуды) и оставить в теплом месте. Если сделать это недостаточно хорошо, куличи не будут пышными. Когда тесто увеличится в объеме примерно в 2 раза, добавить изюм и снова вымесить.

Постелить на дно форм кружки промасленной бумаги, стенки смазать растительным маслом и посыпать молотыми сухарями. Чтобы куличи получились пышными, формы нужно заполнять на треть высоты. Если нужно, чтобы они были более плотными, емкости следует заполнять наполовину. После этого убрать куличи в теплое место. Когда тесто заполнит форму примерно на три четверти, смазать верх желтком и поместить в разогретую до 170° С духовку на 60 минут. Время от времени куличи нужно аккуратно поворачивать по часовой стрелке, в таком случае они будут ровнее пропекаться.

Как только верх подрумянится, надо прикрыть его влажной бумагой, чтобы уберечь от пригорания.

Готовые куличи остудить и посыпать сахарной пудрой и молотыми орехами.

Кулич шоколадный

Ингредиенты

Мука пшеничная – 400 г

Сахар – 500 г

Порошок какао – 100 г

Молоко – 100 мл

Яйца – 15 шт.

Вино красное – 100 мл

Ром – 50 мл

Цукаты апельсиновые – 100 г

Сухари ржаные молотые – 100 г

Масло сливочное – 30 г

Дрожжи – 50 г

Соль, корица молотая, гвоздика молотая, бадьян и кардамон по вкусу

Способ приготовления

Распустить дрожжи в теплом молоке, добавить муку, вымесить и оставить в теплом месте.

Желтки аккуратно отделить от белков, растереть с сахаром добела, ввести в опару, влить ром и вино, добавить порошок какао, просеянные сухари, измельченные цукаты и пряности. Вымесить тесто и оставить в теплом месте. Когда оно поднимется, ввести в него взбитые белки, добавить соль и муку в таком количестве, чтобы получилось крутое тесто.

Выложить тесто в форму, смазанную размягченным сливочным маслом и присыпанную мукой, дать подняться и запечь в предварительно разогретой духовке.

Кулич пасхальный старинный

Ингредиенты

Мука пшеничная – 2 кг
Сливки – 350 мл
Сахар – 100 г
Масло топленое – 80 г
Масло сливочное – 100 г
Яйца – 5 шт.
Дрожжи – 50 г
Сухари молотые – 30 г
Соль, изюм, цукаты, чернослив по вкусу

Способ приготовления

Распустить дрожжи в теплых сливках, добавить соль, 1 кг муки, хорошо перемешать и оставить в теплом месте. Когда опара поднимется, ввести яйца, добела растертые с сахаром. Добавить топленое масло и оставшуюся муку, вымешивать до тех пор, пока тесто не начнет отставать от рук и стенок емкости, и дать ему подняться.

Слегка нагреть формы для выпечки, смазать их сливочным маслом и обсыпать молотыми сухарями. В центр поставить металлическую трубочку диаметром около 10 см, смазанную маслом.

Выложить тесто на стол и разделить на части. Каждую из них раскатать в кружок, соответствующий диаметру формы, толщиной примерно 2 см, а в центре сделать отверстие. Уложить кружки из теста в формы, продев трубочку в отверстие.

Каждый кусок теста промазать растопленным сливочным маслом, посыпать измельченным черносливом, нарезанными

цукатами и изюмом. Форму заполнять тестом на две трети объема. Дать тесту подняться, а затем запекать в духовке, разогретой до 180° С.

Готовый кулич освободить от формы, выложить на блюдо и остудить. Покрыть верх кулича цветной глазурью и украсить пасхальными символами.

Кулич пасхальный княжеский

Ингредиенты

Мука пшеничная – сколько потребуется
Сахар – 400 г
Желтки яичные – 50 шт.
Масло сливочное – 700 г
Изюм – 150 г
Молоко – 200 мл
Ром – 200 мл
Настойка шафрана – 100 мл
Соль по вкусу

Способ приготовления

В небольшом количестве теплого молока распустить дрожжи. Взбить желтки с оставшимся теплым молоком, добавить дрожжи, муку, замесить жидкое тесто и оставить в теплом месте для брожения. Затем добавить сахар, растопленное сливочное масло, изюм, ром и настойку шафрана, посолить и тщательно перемешать.

Добавляя понемногу просеянную муку, замесить тесто необходимой плотности. Дать ему подняться, выложить в формы и выпекать духовке, разогретой до 200° С.

Кулич царский

Ингредиенты

Мука пшеничная – 1,2 кг
Сливки – 750 мл
Сахар – 200 г
Масло сливочное – 200 г
Желтки яичные – 15 шт.
Дрожжи – 50 г
Сухари молотые – 50 г
Масло растительное – 20 мл
Кардамон – 2 г
Орех мускатный молотый – 2 г

Изюм, цукаты, миндаль молотый по вкусу

Способ приготовления

Дрожжи распустить в 250 мл теплых сливок, добавить 600 г муки и оставить в теплом месте.

Когда опара поднимется, добавить растертые с сахаром и сливочным маслом желтки, оставшуюся муку, мускатный орех, кардамон, измельченные цукаты, изюм, сливки и хорошо перемешать. Когда тесто подойдет, выложить его в форму, смазанную растительным маслом и посыпанную молотыми сухарями, на половину ее высоты. Дать ему подняться и выпекать в духовке, разогретой до 200° С.

Кулич монастырский

Ингредиенты

Мука пшеничная – 3 кг
Молоко – 1 л
Сахар – 600 г
Масло сливочное – 400 г
Желтки яичные – 10 шт.
Яйца – 5 шт.
Изюм – 150 г
Миндаль – 100 г
Дрожжи – 100 г
Масло растительное – 20 мл
Цедра лимонная – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Приготовить опару из теплого молока, дрожжей и муки, дать ей выбродить и хорошо подняться. Затем добавить желтки и 4 яйца, растопленное сливочное масло, сахар, соль, лимонную цедру, изюм и молотый миндаль (оставив немного изюма и миндаля для украшения).

Тщательно вымесить крутое тесто, дать ему еще раз подняться, разделить на части, скатать из них шары, выложить на лист для выпечки, смазанный растительным маслом, и снова дать подойти.

Украсить куличи изюмом и миндалем, смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке, разогретой до 180° С прямо на листах.

Кулич с грецкими орехами

Ингредиенты

Для кулича

Мука пшеничная – 600 г
Сахар – 100 г
Молоко – 200 мл
Масло сливочное – 150 г
Яйца – 3 шт.
Дрожжи – 25 г
Соль – 3 г
Ванилин и цедра лимонная по вкусу

Для начинки

Ядра грецких орехов молотые – 250 г
Сахар – 150 г
Молоко – 150 мл
Изюм – 80 г
Сахар ванильный и пудра сахарная по вкусу

Способ приготовления

Желтки аккуратно отделить от белков и хорошо растереть с сахаром и солью.

Дрожжи распустить в 2 чайных ложках молока и засыпать 1 столовой ложкой муки.

Просеять в широкую миску муку, сделать в центре углубление и влить в него дрожжи. Когда они немного подойдут, ввести растертые желтки и добавить оставшееся молоко, ванилин и лимонную цедру. Вымешивать тесто течение 1 часа, постепенно подсыпая муку, пока оно не станет гладким и густым. Чтобы оно не прилипало к рукам, можно смазать их растительным маслом. В самом конце добавить взбитые в крепкую пену белки и растопленное сливочное масло.

Молоко довести до кипения, добавить сахар, изюм, ванильный сахар, 150 г измельченных грецких орехов и варить 5–10 минут, непрерывно помешивая.

Заполнить тестом форму примерно на четверть объема, положить полученную начинку и накрыть оставшимся тестом. Размещать ее так, чтобы ее слой был меньшего диаметра по сравнению с тестом. В таком случае верхний пласт будет «обтекать» ее.

Украсить верх кулича половинками орехов и посыпать сахарной пудрой.

Кулич с изюмом и миндалем

Ингредиенты

Мука пшеничная – 2 кг
Молоко – 500 мл
Сахар – 100 г
Яйца – 15 шт.
Изюм – 150 г
Масло сливочное – 250 г
Дрожжи – 75 г
Миндаль – 40 г

Способ приготовления

Заварить кипящим молоком (350 мл) такое же количество муки, тщательно перемешать и дать остыть. В оставшемся молоке развести 1 желток, распустить дрожжи и влить эту смесь в опару. Когда она поднимется, добавить в нее желтки, растертые с сахаром добела, затем взбитые в крепкую пену белки и оставить тесто для подъема.

После этого влить растопленное сливочное масло, добавить оставшуюся муку и замесить крутое тесто. Затем положить изюм и тщательно перемешать.

Выложить тесто в форму, выстеленную промасленной бумагой, посыпать миндалем, дать подняться и запечь в предварительно разогретой духовке.

Кулич с лимонной цедрой

Ингредиенты

Мука пшеничная – 1 кг
Молоко – 400 мг
Яйца – 5 шт.
Сахар – 200 г
Масло сливочное – 300 г
Миндаль – 200 г
Изюм – 150 г
Дрожжи – 70 г
Цедра лимонная тертая – 7 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Молоко довести до кипения, а затем остудить. В небольшом количестве теплого молока распустить дрожжи вместе с 10 г сахара. В оставшееся молоко всыпать муку, добавить дрожжи и 250 г сливочного масла, хорошо перемешать и убрать в теплое место. Изюм промыть и откинуть на дуршлаг. Желтки аккуратно отделить от белков и растереть с сахаром добела (1 желток

оставить для смазывания). Белки взбить в крепкую пену. Когда тесто поднимется, добавить растертые желтки, лимонную цедру, изюм, молотый миндаль (оставив немного для украшения) и посолить. Затем ввести взбитые белки и тщательно перемешать.

Выложить полученное тесто в формы, смазанные оставшимся маслом и слегка присыпанные мукой. Когда оно поднимется, смазать куличи желтком, посыпать миндалем и запечь в предварительно разогретой духовке.

Кулич на сливках

Ингредиенты
Мука пшеничная – 700 г
Сливки – 250 г
Сахар – 200 г
Молоко – 150 г
Масло сливочное – 250 г
Изюм – 300 г
Яйца – 3 шт.
Дрожжи – 15 г

Способ приготовления
Соединить муку с сахаром и 200 г сливочного масла, влить горячие сливки и замесить тесто.

В теплом молоке распустить дрожжи, влить в тесто и оставить в теплом месте. Когда оно увеличится в объеме в 2 раза, ввести яичные желтки, затем взбитые в пену белки, добавить изюм и хорошо вымесить.

Выложить тесто в смазанную оставшимся маслом и присыпанную мукой форму, дать подняться и запечь в предварительно разогретой духовке.

Кулич на яичных желтках

Ингредиенты
Мука пшеничная – 500 г
Молоко – 200 мл
Желтки яичные – 8 шт.
Сахар – 100 г
Масло сливочное – 100 г
Дрожжи – 50 г

Способ приготовления
В теплом молоке распустить дрожжи. Желтки тщательно

растереть.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить муку, сахар, хорошо перемешать и дать тесту подняться. Затем ввести растопленное сливочное масло и тщательно вымесить.

Выложить тесто в форму, после того как оно поднимется, поместить в предварительно разогретую духовку для выпекания.

Глазурь из сахара для кулича

Ингредиенты

Сахар – 100 г
Белок яичный – 1 шт.
Вода – 100 мл
Сок лимонный – 3 мл

Способ приготовления

Воду вскипятить, растворить в ней сахар и сварить густой сироп, время от времени снимая пену. Чтобы определить его готовность, взять немного чайной ложкой и опустить в холодную воду: готовый остывший сироп легко скатать в шарик.

Взбить яичный белок, тонкой струйкой вливая его в сироп. Добавить лимонный сок и перемешать.

Глазурь из сахарной пудры для кулича

Ингредиенты

Пудра сахарная – 100 г
Белок яичный – 1 шт.
Сок лимонный – 20 мл

Способ приготовления

Тщательно взбить яичный белок. Когда его объем увеличится втрое, не останавливаясь, постепенно добавлять сахарную пудру, а затем лимонный сок.

Глазурь шоколадная для кулича

Ингредиенты

Пудра сахарная – 400 г
Белки яичные – 3 шт.
Порошок какао – 10 г
Вода – 5 мл
Сок лимонный – 20 мл

Способ приготовления

Хорошо растереть сахарную пудру с яичными белками и лимонным соком до пышности.

Смешать порошок какао с горячей водой и влить в массу из сахарной пудры и белков.

Глазурь розовая для кулича

Ингредиенты

Пудра сахарная – 150 г
Белок яичный – 1 шт.
Крахмал – 15 г
Пюре клюквенное – 5 г
Сок лимонный – 20 мл

Способ приготовления

Сахарную пудру хорошо растереть с яичным белком. Влить лимонный сок, добавить крахмал, клюквенное пюре и тщательно перемешать.

Глазурь желтая для кулича

Ингредиенты

Пудра сахарная – 150 г
Белки яичные – 3 шт.
Настойка шафрана – 5 мл
Сок лимона – 20 мл

Способ приготовления

Понемногу добавляя сахарную пудру и лимонный сок, взбить яичные белки с помощью миксера, затем влить настойку шафрана и хорошо перемешать.

Гнездышки пасхальные

Ингредиенты

Мука пшеничная – 500 г
Яйца – 2 шт.
Желток яичный – 1 шт.
Молоко – 250 мл
Масло сливочное – 120 г
Сахар – 75 г
Цукаты – 50 г
Жир кулинарный – 30 г

Дрожжи – 30 г
Соль – 3 г
Кунжут по вкусу

Способ приготовления

Просеять муку над миской, сделать в центре углубление, раскрошив в него дрожжи, влить молоко, добавить яйца, сахар и соль, тщательно перемешать и оставить на 15–20 минут. Когда опара поднимется, ввести растопленное сливочное масло и цукаты, скатать в шар и оставить еще на 30 минут. Затем разделить тесто несколько частей, разрезать каждую из них пополам и скатать в жгуты. Дать им подняться, сплести попарно в косички, свернуть их в кольцо и выложить на противень, смазанный жиром, смазать взбитым яичным желтком, посыпать кунжутом, поставить в духовку, разогретую до 180° С, и выпекать в течение 30 минут, а затем остудить.

При подаче на стол положить в каждое гнездышко крашеное яйцо.

Венок пасхальный

Ингредиенты

Мука пшеничная – 500 г
Молоко – 250 мл
Сахар – 50 г
Яйцо – 1 шт.
Желток яичный – 1 шт.
Масло сливочное – 80 г
Изюм – 80 г
Жир кулинарный – 30 г
Дрожжи сухие – 7 г

Способ приготовления

Замесить тесто из муки, молока, дрожжей, сахара, яйца и сливочного масла. Добавить изюм и оставить в теплом месте.

Примерно через 1 час, когда тесто поднимется, снова вымесить его, разделить на 4 части и скатать каждую из них в жгут. Сплести из них венок, смазать яичным желтком, выложить на противень, смазанный жиром, и оставить на 20 минут, а затем выпекать в духовке, разогретой до 200° С, в течение 35–40 минут.

Готовый венок поместить на блюдо, положить внутрь пасхальную травку (кресс-салат), а на нее – крашеные яйца.

Баба пасхальная

Ингредиенты
Мука пшеничная – 800 г
Молоко – 200 мл
Масло сливочное – 150 г
Сахар – 150 г
Желтки яичные – 20 шт.
Дрожжи – 50 г
Миндаль молотый – 15 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Вскипятить молоко, заварить в нем 200 г муки и перемешивать до исчезновения комочков. Яичные желтки растереть добела, ввести в остывшую молочно-мучную смесь, добавить дрожжи и оставить в теплом месте.

Когда опара поднимется, влить растопленное сливочное масло, добавить оставшуюся муку, посолить и вымешивать в течение 30 минут, затем всыпать сахар и молотый миндаль и месить еще 30 минут.

Наполнить тестом формы, смазанные жиром, на половину объема и оставить на 20 минут. Когда оно поднимется до верха, поместить в предварительно разогретую духовку и выпекать в течение 1 часа.

Пирожки пасхальные

Ингредиенты
Для теста
Мука пшеничная – 500 г
Творог – 300 г
Маргарин – 120 г
Яйца – 2 шт.
Соль по вкусу
Для начинки
Мясо отварное – 400 г
Лук репчатый – 2 шт.
Масло растительное – 50 мл
Соль по вкусу
Для смазывания
Желток яичный – 1 шт.
Молоко – 50 мл
Жир кулинарный – 30 г

Способ приготовления

Смешать муку, маргарин, творог и яйца, посолить и замесить рыхлое тесто. Накрыть его салфеткой и поместить в холодильник на 20–30 минут.

Репчатый лук мелко нарубить и обжарить в растительном масле. Отварное мясо пропустить через мясорубку, соединить с луком, посолить и перемешать.

Охлажденное тесто раскатать в тонкий пласт, разрезать на квадратики со стороной 5 см, поместить в центр каждого из них фарш и защипнуть края. Выложить пирожки на противень, смазанный жиром, смазать каждый из них желтком, взбитым с молоком, и выпекать в предварительно разогретой духовке до подрумянивания.

СЫРНАЯ НЕДЕЛЯ. МАСЛЕНИЧНЫЕ ЛАКОМСТВА

Традиция празднования Масленицы восходит к дохристианским временам. Полностью искоренить языческие обычаи Христианской церкви не удалось, и Масленица, которую в православии называют Сырной седмицей, превратилась в преддверие Великого поста. Празднуют ее за 7 недель до Пасхи.

В Сырную седмицу Церковь предлагает мирянам вспомнить изгнание прародителей человечества из рая за непослушание и невоздержание. Однако большинство людей не утруждают себя глубокими раздумьями, предпочитая им веселые масленичные забавы. В старые времена в праздничные дни народ катался на тройках, съезжал на санях с гор, устраивал уличные гуляния, пляски, потешные бои и, конечно же, домашние застолья с блинами.

В понедельник («встреча») хозяйки с раннего утра начинали печь блины. Жители соседних деревень устраивали веселые снежные битвы, катались с ледяных горок, наряжали соломенное чучело Масленицы и катали по улицам. Затем его вывозили за околицу и устанавливали на возвышенности.

Во вторник («заигрыш») по дворам ходили люди в козьих масках и соломенных шапках с веником, прикрепленным к длинному шесту. За определенную плату (обычно это были блины) хозяева дома, к которым пришли ряженые, могли привязать к венику ленточку с наговором от недугов и жизненных невзгод. Унося веник, ряженые уносили прочь и несчастья.

Парни и девушки в этот день собирались в чьей-нибудь избе, заводили новые знакомства, устраивали игры и веселились. Одним из главных вторничных развлечений для молодежи были катания с горок. Во дворах обеспеченных селян горки устраивались прямо во дворе, а мать семейства посылала приглашения родным и знакомым: «У нас-де горы готовы и блины испечены – просим пожаловать».

В среду («лакомка») тещи приглашали зятьев и другую родню к себе на блины. Каждая хозяйка старалась блеснуть кулинарным мастерством и накормить гостей как можно лучше. У женщин были свои секреты приготовления блинов и прочих праздничных кушаний. Никто не должен был узнать их тайны или, например, увидеть, как замешивается тесто. Считалось, что если кто-то будет наблюдать за этим «священнодействием», блины не получатся вкусными и красивыми. Хозяйки выносили их на улицу

и угощали соседей и всех, кто пожелает.

Четверг («разгул», Широкая масленица) был ознаменован богатыми пиршествами и веселыми потехами. На стол ставили пиво, брагу и вино. К чучелу Масленицы приносили ненужные вещи, рядом втыкали с наговорами старый веник. Молодежь веселилась и распевала песни, катаясь в санях.

В пятницу («тещины вечерки») зятья угощали тещ блинами и оказывали им всяческое уважение и почтение. Зять должен было пригласить родителей жены в гости еще с вечера четверга, заехав к ним лично в нарядно украшенных санях.

На субботу приходились «золовкины посиделки», когда невестки приглашали в гости родственников мужа. Для молодых хозяек этот день превращался в настоящий экзамен. На стол подавались лучшие припасы и самые вкусные блюда. По традиции обед начинался с супа, затем выставлялись жареные и печеные кушанья из рыбы, грибные и овощные блюда. Только после них приходил черед блинам.

Молодежь в субботний день съезжала с горок на санях, перевернутых скамейках и ледяных пластинках, специально вырубленных на реке изо льда. Тройки с бубенцами устраивали заезды-состязания. А в большие села с окрестных деревень стекались крестьяне на праздничные ярмарки.

Завершается Масляная неделя в воскресенье («проводы», Прощеное воскресенье). Пост для православного христианина всегда начинается с прощения всем людям их прегрешений, по этой причине и появилась традиция просить друг у друга прощения. С такой же целью в Прощеное воскресенье ходят на кладбища, оставляя на могилах своих умерших родственников угощенье – блины.

А в старину в этот день благочестивые христиане отправлялись в храмы и монастыри, чтобы поклониться святым мощам и особо чтимым иконам. Они заходили к архиереям, настоятелям церкви и почтенным монахам, у которых принимали благословение. Посещали и дома мирян – сродников и знакомых, везде испрашивая прощения и благословения.

Люди рассылали друг другу испеченный специально к этому дню укрух – небольшой ржаной хлеб, обсыпанный сахаром, черносливом и изюмом.

В монастырях и храмах в Прощеное воскресенье совершается торжественный ритуал взаимного прощения. Христиане кладут друг другу смиренные поклоны и просят прощение за нанесенные ими обиды: «Прости меня». В ответ следует сказать: «Бог простит, и я прощаю».

Еще одно название Прощеного воскресенья – Сыропустная

неделя. После этого дня запрещалось вкушать сыр, яйца и рыбу.

Воскресным вечером, очистив души от обид, люди брали из дома по пучку соломы и отправлялись за околицу, где торжественно сжигали соломенное чучело Масленицы. Вместе с ним сгорали старые ненужные вещи и веник с наговорами. Люди верили, что искры костра уносят от них беды. Парни и девушки прыгали через догоравший костер. Веселый праздник, длившийся целую неделю, заканчивался.

По обычаю, после сожжения Масленицы в доме нельзя было разводить огонь, не зажигали даже свечи. Утром собирали пепел от костра и разбрасывали по полям, чтобы будущий урожай был обильным. Оставшиеся праздничные угощения отдавали скотине или выбрасывали: с понедельника начался Великий пост. Даже самые бедные люди не ели ничего из того, что осталось с масленичного стола.

Масленичный стол

Масленица – это не только шумные развлечения, забавы и старинные обряды. Она славится гостеприимством, обильными угощениями и богатыми застольями.

В течение всей Сырной седмицы положено угощать родных, близких и знакомых блинами. Они являются главным символом Масленицы. В старину хозяйки при их приготовлении использовали всю свою кулинарную фантазию. Блины пеклись из разных видов муки, пресного или дрожжевого теста. Весьма разнообразными были начинки и всевозможные припеки. Помимо блинов, на стол ставили и другие угощения: хворост, вергуны, печенья, вареники, творожные массы, блюда из рыбы.

Приготовление вкусных блинов – настоящее искусство со своими секретами. Если тесто недостаточно выбродило, блины получатся тяжелыми и пресными, если же оно перебродило, они будут бледными, некрасивыми и с кислым вкусом. Для блинов следует брать только свежие дрожжи, их не должно быть слишком много. На каждой стадии приготовления тесто нужно хорошо взбивать и растирать, даже во время их выпекания его необходимо время от времени перемешивать.

Чтобы не смазывать всякий раз сковороду жиром, в тес то рекомендуется добавить 50 мл растительного масла. Перед выпечкой первого блина нужно обязательно смазать сковороду жиром и как следует ее прокалить (до появления слабого дымка).

Для того чтобы блины не остывали, их нужно складывать в глубокую емкость, поставленную на плиту. После смазывания маслом их следует прикрыть тканой салфеткой или полотенцем,

сохраняя таким образом тепло.

Тесто для блинов обычно замешивается за 5–6 часов до выпекания. Сначала делается опара. Когда она поднимется, в нее добавляются оставшаяся муку и другие ингредиенты, указанные в рецепте. При приготовлении заварных блинов тесто следует обварить горячим молоком или водой. Однако кипяток не должен быть крутым, а молоко – сильно кипевшим (жидкость нужно довести до кипения, но не кипятить).

Для приготовления блинов можно брать пшеничную, гречневую, овсяную, кукурузную, ржаную или соевую муку. Предназначенное для выпечки блинное тесто по своей консистенции должно напоминать густую сметану. Чтобы оно получилось рыхлым и нежным, а готовые блины – ноздреватыми, «кружевными», в тесто (если оно не обваривается горячим молоком или водой) сначала вводятся взбитые сливки, а затем – взбитые белки (не наоборот!).

Блины царские из гречневой и пшеничной муки

Ингредиенты

Мука гречневая – 600 г
Мука пшеничная – 400 г
Сливки – 250 мл
Молоко теплое – 1 л
Сметана – 200 г
Масло сливочное – 100 г
Яйца – 5 шт.
Дрожжи – 25 г
Сахар – 10 г
Соль – 10 г

Способ приготовления

Влить в кастрюлю 500 мл теплого молока, развести в нем гречневую муку и дрожжи и оставить на 1–1,5 часа. Желтки аккуратно отделить от белков, растереть со сливочным маслом и сметаной и ввести в подошедшую опару, затем добавить пшеничную муку, оставшееся молоко, соль и сахар. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к лопатке, и держать в теплом месте 1,5–2 часа.

Взбить яичные белки со сливками, добавить в тесто, хорошо вымесить и оставить на 15 минут, после чего можно приступать к выпеканию блинов.

Блины старорусские из гречневой и пшеничной муки

Ингредиенты
Мука гречневая – 500 г
Мука пшеничная – 300 г
Вода – 600 мл
Молоко – 600 мл
Яйца – 3 шт.
Масло сливочное – 50 г
Дрожжи – 25 г
Сахар – 10 г
Соль – 5 г

Способ приготовления
Приготовить опару из пшеничной муки, 300 г гречневой муки, дрожжей и теплой воды. Когда она поднимется, высыпать оставшуюся гречневую муку, тщательно перемешать и дать подойти во второй раз.

Примерно за 60 минут до выпечки блинов заварить тесто горячим молоком и вымешивать до тех пор, пока оно не станет эластичным. После остывания добавить соль, сахар, яйца, сливочное масло, хорошо перемешать, дать подойти, а затем начать выпекать блины.

Блины заварные с соусом из чернослива

Ингредиенты
Для теста
Мука пшеничная – 400 г
Вода – 400 мл
Яйца – 3 шт.
Соль по вкусу
Для соуса
Сметана – 250 г
Чернослив (без косточек) – 200 г
Сахар – 75 г
Ядра грецких орехов рубленые – 10 г
Кислота лимонная на кончике ножа

Способ приготовления
Влить в муку немного теплой воды, перемешать, затем заварить кипятком, вливая его тонкой струйкой, посолить и вымешивать до исчезновения комочков.

В остывшее тесто, непрерывно помешивая, по одному ввести яичные желтки, а затем добавить взбитые в пену белки и оставить на 25–30 минут, после чего выпекать блины. Чернослив залить

кипятком и держать на слабом огне 6–7 минут с момента закипания. Добавить лимонную кислоту и прогревать еще 5 минут. Откинуть чернослив на дуршлаг, чтобы стекла вода, и пропустить через мясорубку. Взбить сметану с сахаром (он должен полностью раствориться), соединить с измельченным черносливом и грецкими орехами, хорошо перемешать и подать полученный соус к блинам.

Блины заварные из гречневой муки

Ингредиенты
Мука гречневая – 800 г
Вода – 500 мл
Молоко – 400 мл
Дрожжи – 25 г
Сахар – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления
Всыпать 400 г муки в кастрюлю, заварить 400 мл горячей воды и перемешать, чтобы растворились комочки.

В оставшейся теплой воде распустить дрожжи, затем влить их в кастрюлю с заваренной мукой. Тщательно взбить, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте.

Когда объем опары увеличится 2–3 раза, добавить оставшуюся муку, молоко, сахар и соль, хорошо взбить и держать в теплом месте. Когда тесто подойдет, можно приступить к выпеканию блинов.

Блины скороспелые с бананами

Ингредиенты
Мука пшеничная – 400 г
Молоко – 200 мл
Яйца – 3 шт.
Бананы – 1 кг
Масло растительное – 50 мл
Сахар – 50 г
Уксус – 10 мл
Сода – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления
Бананы очистить и размять. Хорошо растереть яйца с сахаром

и солью, добавить 150 мл молока, муку и перемешать. Затем влить в тесто растительное масло, положить соду, погашенную уксусом, и бананы. Хорошо вымесить и оставить на 15 минут.

Блины скороспелые на кефире

Ингредиенты

Мука пшеничная – 600 г
Кефир – 500 мл
Яйца – 2 шт.
Сахар – 50 г
Соль – 5 г
Сода на кончике ножа

Способ приготовления

Всыпать в миску муку, соль, сахар, в центре сделать углубление и вбить в него яйца. Вливая понемногу теплый кефир, замешивать тесто. В самом конце добавить соду, разведенную в 50 мл горячей воды, и оставить на 5 минут.

Когда в тесте начнут появляться пузырьки, выпекать блины на растительном масле.

Блины сдобные с изюмом

Ингредиенты

Мука пшеничная – 400 г
Молоко – 600 мл
Сливки – 100 мл
Яйца – 3 шт.
Дрожжи – 15 г
Изюм – 100 г
Маргарин – 50 г
Сахар – 40 г
Соль – 5 г

Способ приготовления

В 300 мл чуть теплого молока добавить 20 г сахара и дрожжи и оставить на 10–15 минут.

Оставшееся молоко смешать с мукой. Когда дрожжи вспенятся, влить их в молочно-мучную смесь, добавить яичные желтки, сахар и соль, хорошо вымесить и оставить на 2 часа.

После того как тесто поднимется, добавить в него размягченный маргарин, изюм, сливки и взбитые белки, хорошо перемешать тесто и выпекать блины.

Блины гречневые с брынзой и зеленью

Ингредиенты
Мука гречневая – 600 г
Молоко – 600 мл
Брынза – 200 г
Яйца – 4 шт.
Дрожжи – 20 г
Сахар – 10 г
Зелень укропа – 100 г
Соль по вкусу

Способ приготовления
Молоко слегка подогреть и распустить в нем дрожжи. Смешать 200 г муки с сахаром, влить дрожжи и оставить в теплом месте. Брынзу обдать кипятком, обсушить, измельчить с помощью блендера, добавить мелко нарубленную зелень укропа и перемешать.

Когда опара поднимется, всыпать в нее оставшуюся муку и ввести желтки, растертые с солью, а взбитые в пену затем. В последнюю очередь добавить брынзу, перемешать и дать тесту подняться.

Блины из пшеничной муки

Ингредиенты
Мука пшеничная – 800 г
Молоко – 800 мл
Яйца – 2 шт.
Сливки – 100 г
Дрожжи – 25 г
Масло сливочное – 30 г
Сахар – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления
400 г муки развести теплым молоком, добавить дрожжи и оставить в теплом месте. Яичные желтки растереть с сахаром. Когда опара поднимется, взбить ее, посолить, влить растопленное сливочное масло, растертые желтки и оставшуюся муку. Тщательно выбить тесто, добавить сливки, взбитые в крепкую пену белки, перемешать и дать подойти, после чего выпекать блины.

Блины из пшеничной и кукурузной муки

Ингредиенты
Мука пшеничная – 400 г
Мука кукурузная – 200 г
Молоко – 400 мл
Сливки – 250 мл
Яйца – 3 шт.
Дрожжи – 25 г
Сахар и соль по вкусу

Способ приготовления
Распустить дрожжи в теплом молоке, всыпать пшеничную и кукурузную муку, перетереть, чтобы исчезли комочки, и оставить в теплом месте.

Когда тесто подойдет, добавить растертые с сахаром и солью желтки и дать ему подойти еще раз.

Взбить по отдельности сливки и яичные белки, затем соединить их, ввести в тесто, аккуратно перемешать и оставить на 30 минут, чтобы оно снова поднялось, после чего выпекать блины.

Блины из овсяной и пшеничной муки

Ингредиенты
Мука овсяная – 500 г
Мука пшеничная – 300 г
Молоко – 600 мл
Сливки – 150 мл
Яйца – 3 шт.
Дрожжи – 30 г
Масло сливочное – 50 г
Сахар – 20 г
Соль по вкусу

Способ приготовления
Желтки аккуратно отделить от белков и растереть с сахаром и солью. Сливки хорошо взбить.

Слегка подогреть молоко, распустить в нем дрожжи, добавить смешанную в отдельной посуде овсяную и пшеничную муку и хорошо вымесить. Когда тесто поднимется, добавить желтки, растопленное сливочное масло и перемешать. Затем ввести сливки и взбитые в пену белки, дать тесту подняться и выпекать блины.

Блины из ржаной муки

Ингредиенты
Мука ржаная – 350 г
Вода – 500 мл
Сливки взбитые – 100 г
Дрожжи – 25 г
Яйцо – 1 шт.
Сахар – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления
Накануне вечером распустить дрожжи в небольшом количестве теплой воды. Всыпать 150 г муки в кастрюлю, добавить дрожжи, сахар и развести таким количеством теплой воды, чтобы получилась масса консистенции густой сметаны, и оставить в теплом месте на ночь.

Утром всыпать в опару оставшуюся муку, положить желток, растертый с солью, и влить теплую воду. Замесить тесто и дать ему подойти. После этого ввести сливки, взбитый белок, снова перемешать и оставить в теплом месте на 2 часа.

Когда тесто поднимется, выпекать блины.

Блины из манной крупы

Ингредиенты
Крупа манная – 300 г
Мука пшеничная – 200 г
Молоко – 400 мл
Яйца – 2 шт.
Масло сливочное – 50 г
Дрожжи – 40 г
Сахар – 40 г
Вода – сколько понадобится
Соль по вкусу

Способ приготовления
Распустить дрожжи в теплом молоке.

Всыпать манную крупу в кипящую воду, перемешать (масса должна иметь консистенцию густой каши) и оставить остывать под крышкой. Затем добавить дрожжи, муку, соль, сахар, замесить тесто и дать ему подойти.

После этого обмять его, ввести взбитые яйца, растопленное сливочное масло и перемешать. Дать подойти еще раз и выпекать

блины.

Блины из пшена

Ингредиенты
Пшено – 400 г
Мука пшеничная – 400 г
Молоко – 1,5 л
Масло сливочное – 200 г
Яйца – 5 шт.
Дрожжи – 25 г
Сахар и соль по вкусу

Способ приготовления
Распустить дрожи в 400 мл слегка подогретого молока, добавить муку, замесить тесто, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 1–1,5 часа.

Пшено перебрать, промыть, высыпать в оставшееся кипящее молоко и сварить кашу. Дать ей остыть, добавить желтки, растертые с солью и сахаром, и перемешать.

Когда тесто подойдет, соединить его с пшенной кашей и растопленным сливочным маслом, хорошо взбить и дать подняться еще раз. Добавить взбитые белки, перемешать и оставить на 15 минут, после чего выпекать блины.

Блины с рыбой и чесноком

Ингредиенты
Мука пшеничная – 400 г
Кефир – 400 мл
Яйца – 4 шт.
Рыба отварная – 2 ломтика
Масло растительное – 20 мл
Чеснок – 1 зубчик
Дрожжи – 10 г
Сахар и соль по вкусу

Способ приготовления
Дрожжи распустить в небольшом количестве теплой воды. Добавить 200 г муки и сахар, влить кефир, перемешать, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте.

Отварную рыбу очистить от костей, размять в пюре или пропустить через мясорубку, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и перемешать. Когда опара поднимется,

всыпать в нее оставшуюся муку, ввести желтки, растертые с растительным маслом, а затем взбитые белки. В последнюю очередь добавить в блинное тесто рыбную массу, посолить, перемешать и дать ему подняться.

Блины с припеком

Ингредиенты
Мука пшеничная – 300 г
Мука гречневая – 300 г
Молоко – 1 л
Яйца – 5 шт.
Вода – 100 мл
Сода – 10 г
Кислота лимонная – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления
В просеянную муку добавить взбитые яйца, соль и молоко, тщательно перемешать, влить воду, предварительно растворив в ней соль и лимонную кислоту, снова вымешать и выпекать блины с припеком.

Для припека можно использовать мелко нарезанные обжаренные в растительном масле грибы; маленькие ломтики отварной или слабосоленой рыбы; мелко нарезанный репчатый или зеленый лук, припущенный в растительном масле; сваренные вкрутую яйца, нарубленные и слегка обжаренные в растительном масле. Припек выложить на смазанную маслом сковороду тонким ровным слоем, залить порцией теста для блинов, а затем обжарить с обеих сторон.

Можно приготовить их иначе: налить на сковороду очень тонкий слой теста, а когда он чуть подрумянится, выложить на него припек и залить новым слоем теста. В этом случае начинка окажется внутри блина.

Блины с икрой

Ингредиенты
Мука пшеничная – 500 г
Молоко – 600 г
Икра рыбья – 250 г
Яйца – 3 шт.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Растереть икру, влить молоко, добавить яйца, муку, посолить и хорошо перемешать. Выпекать блины на растительном масле.

Блины с тыквой

Ингредиенты

Мука пшеничная – 300 г
Тыква – 500 г
Яйца – 2 шт.
Молоко – 500 мл
Дрожжи – 20 г
Сахар – 80 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Распустить дрожжи в слегка нагретом молоке, добавить муку, вымешать и оставить в теплом месте.

Тыкву очистить от кожуры, удалить семечки, отварить в подсоленной воде, остудить и размять в пюре.

Когда тесто поднимется, выложить в него тыквенную массу, добавить растертые с сахаром и солью желтки и перемешать, затем ввести взбитые в крепкую пену белки и дать ему подойти еще раз.

Блины с миндалем

Ингредиенты

Мука пшеничная – 200 г
Миндаль молотый – 15 г
Молоко – 600 мл
Сахар – 100 г
Яйца – 2 шт.
Масло растительное – 30 мл
Коньяк – 20 мл
Сода – 5 г
Соль и пудра сахарная по вкусу

Способ приготовления

Яйца взбить добела с сахаром и солью, соединить с мукой, растительным маслом, миндалем и содой, влить коньяк и теплое молоко, хорошо перемешать и выпекать блины. Готовые блины посыпать сахарной пудрой, свернуть в виде конвертика и выложить на блюдо.

Блины с сыром

Ингредиенты
Мука пшеничная – 800 г
Молоко – 1 л
Сыр – 250 г
Яйца – 4 шт.
Дрожжи – 25 г
Сахар и соль по вкусу

Способ приготовления
Молоко слегка подогреть и распустить в нем дрожжи. Добавить муку и замесить тесто. Ввести желтки, растертые с сахаром и солью, и оставить в теплом месте.

Когда тесто поднимется, обмять его и добавить натертый на мелкой терке сыр, а затем взбитые в пену белки, оставить на 15 минут, после чего выпекать блины.

Блины-скородумки

Ингредиенты
Мука пшеничная – 240 г
Кефир – 500 мл
Сахар – 100 г
Яйцо – 1 шт.
Изюм – 150 г
Сметана – 100 г
Масло сливочное – 50 г
Масло растительное – 50 мл
Сода – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления
Яйцо растереть с солью и 10 г сахара, всыпать муку, влить кефир и перемешивать до исчезновения комочков. Добавить соду и еще раз перемешать. Выпекать блины на растительном масле.

Когда они остынут, нарезать их полосками шириной примерно 4 см. Опускать их в сметану и укладывать слоями в кастрюлю, смазанную сливочным маслом, пересыпая каждый из них сахаром и изюмом. Уложив все полоски, поставить кастрюлю в предварительно разогретую духовку на 8–10 минут.

Оладьи из гречневой и пшеничной муки

Ингредиенты
Мука пшеничная – 400 г
Мука гречневая – 200 г
Вода – 400 мл
Молоко – 200 мл
Яйца – 2 шт.
Дрожжи – 25 г
Соль по вкусу

Способ приготовления
Распустить дрожжи в теплой воде, добавить пшеничную муку, тщательно вымешать деревянной ложкой и оставить в теплом месте для брожения. Когда опара поднимется, влить доведенное до кипения молоко, добавить гречневую муку, вбить яйца, посолить, дать еще один раз подойти, вымесить и выпекать оладьи.

На стол оладьи подавать горячими со сливочным маслом, сметаной или рыбной икрой.

Пирог блинчатый с яблочной начинкой

Ингредиенты
Для блинов
Мука пшеничная – 500 г
Молоко – 1 л
Сахар – 50 г
Яйца – 3 шт.
Масло сливочное – 30 г
Соль по вкусу
Для начинки
Яблоки – 1 кг
Сахар – 300 г
Сметана – 100 г
Яйца – 2 шт.
Масло сливочное – 50 г

Способ приготовления
Для приготовления теста желтки аккуратно отделить от белков и растереть с сахаром и солью. Добавить молоко, растопленное сливочное масло, тщательно перемешать и вливать тонкой струйкой в емкость с мукой, вымешивая до исчезновения комочков. Затем ввести взбитые в крепкую пену белки и выпекать блины.

Складывая их в глубокую емкость, смазывать сливочным

маслом и пересыпать небольшим количеством сахара и яблоками, нарезанными мелкими ломтиками. Сметану соединить с яйцами, всыпать сахар, тщательно перемешать, залить ею блины и запечь в предварительно разогретой духовке.

Пирог блинчатый с творогом

Ингредиенты

Блины из пшеничной муки – 20 шт.
Мука пшеничная – 200 г
Вода – 150 мл
Творог – 300 г
Яйца – 2 шт.
Желток яичный – 1 шт.
Масло сливочное – 50 г

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить, мелко нарубить и смешать с творогом.

Из муки и воды замесить пресное тесто, раскатать в лепешку и поместить на дно глубокой формы. Сверху по одному выкладывать блины, смазывая их яично-творожной массой. Последний блин залить растопленным сливочным маслом, смазать взбитым желтком и запечь в предварительно разогретой духовке.

Начинка для блинов из творога и чеснока

Ингредиенты

Творог – 200 г
Чеснок – 2 зубчика
Масло сливочное – 30 г
Зелень укропа рубленая – 30 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Творог протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Чеснок измельчить с помощью чеснокодавилки.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить слегка размягченное сливочное масло и зелень укропа, посолить и хорошо перемешать.

Начинка для блинов из творога и крабовых палочек

Ингредиенты

Творог – 200 г
Палочки крабовые – 100 г
Лук репчатый – 1 шт.
Сметана – 80 г
Масло сливочное – 30 г
Зелень укропа рубленая – 15 г
Соль и перец красный молотый по вкусу

Способ приготовления

Крабовые палочки мелко нарезать. Репчатый лук очистить, нарубить и обжарить в растопленном сливочном масле.

Творог протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сметану и зелень укропа, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Начинка для блинов из творога, сыра и грецких орехов

Ингредиенты

Творог – 200 г
Сыр твердых сортов – 100 г
Ядра грецких орехов рубленые – 80 г
Чеснок – 2 зубчика
Масло сливочное – 30 г
Зелень укропа рубленая – 15 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Сыр натереть на терке. Чеснок измельчить с помощью чеснокодавилки.

Творог протереть сквозь мелкое сито или пропустить через мясорубку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить размягченное сливочное масло, грецкие орехи и зелень укропа, посолить и хорошо перемешать.

Начинка для блинов из творога и яблок

Ингредиенты

Творог – 200 г
Яблоки – 3–4 шт.
Сахар – 100 г

Ванилин на кончике ножа

Способ приготовления

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на мелкой терке.

В творог всыпать сахар и ванилин, хорошо растереть, соединить с тертыми яблоками и перемешать.

Начинка для блинов из картофеля и грибов

Ингредиенты

Картофель – 5–6 клубней
Грибы маринованные – 300 г
Лук репчатый – 3 шт.
Масло растительное – 100 мл
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук очистить и измельчить. Грибы откинуть на дуршлаг, дать стечь маринаду и нарезать небольшими кусочками. Подготовленные ингредиенты обжарить в растительном масле.

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, размять в пюре, соединить с грибами, посолить, поперчить и перемешать.

Начинка для блинов из картофеля и сыра

Ингредиенты

Картофель – 10–12 клубней
Сыр твердых сортов – 100 г
Желтки яичные – 3 шт.
Сметана – 250 г
Масло сливочное – 150 г
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить в мундире, слегка остудить, очистить, размять в пюре, добавить сливочное масло, натертый на крупной терке сыр, яичные желтки, сметану, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Начинка для блинов из риса и яиц

Ингредиенты

Рис – 200 г

Яйца – 4 шт.
Масло сливочное – 50 г
Зелень укропа – 100 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Рис промыть и отварить в большом количестве подсоленной воды, а затем откинуть на дуршлаг. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Зелень укропа измельчить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить размягченное сливочное масло, посолить и хорошо перемешать.

Начинка для блинов из риса и сухофруктов

Ингредиенты

Рис отварной – 300 г
Изюм – 50 г
Чернослив (без косточек) – 8–10 шт.
Курага – 10 г

Способ приготовления

Чернослив и курагу обдать кипятком и измельчить. Изюм хорошо промыть и обсушить на салфетке.

Рис соединить с подготовленными ингредиентами и перемешать.

Начинка для блинов из зеленого лука и яиц

Ингредиенты

Лук зеленый – 400 г
Яйца – 4 шт.
Масло растительное – 100 мл
Соль и перец красный молотый по вкусу

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Зеленый лук промыть, обсушить на салфетке, нашинковать и слегка обжарить в растительном масле.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Начинка для блинов из рыбы, лука и яиц

Ингредиенты

Филе щуки, судака, карпа или сома – 500 г
Лук репчатый – 2 шт.
Яйца – 2 шт.
Масло растительное – 80 мл
Соль, перец черный молотый и зелень петрушки по вкусу

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Рыбное филе промыть, обсушить на салфетке, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обжарить в небольшом количестве растительного масла. Репчатый лук очистить, измельчить и обжарить в оставшемся масле.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить измельченную зелень петрушки и хорошо перемешать.

Начинка для блинов из кальмаров и соленых огурцов

Ингредиенты

Кальмары – 500 г
Огурцы соленые (некрупные) – 4 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Паста томатная – 50 г
Масло растительное – 50 мл
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Огурцы нарезать тонкой соломкой и отжать, чтобы удалить лишнюю влагу. Репчатый лук очистить, нарезать тонкими полукольцами и обжарить в растительном масле. Добавить огурцы, томатную пасту и держать на слабом огне 15–20 минут.

Кальмары очистить от пленки и хорд, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 3 минуты после повторного ее закипания, затем откинуть на дуршлаг, дать остыть и нарезать тонкой соломкой.

Подготовленные ингредиенты соединить, поперчить и перемешать.

Начинка для блинов из яблок, грецких орехов и изюма

Ингредиенты

Яблоки – 4 шт.
Ядра грецких орехов молотые – 50 г
Изюм – 50 г
Сахар по вкусу

Способ приготовления

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать небольшими ломтиками. Изюм промыть, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг и обсушить с помощью салфетки.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить грецкие орехи, сахар и перемешать до образования однородной массы.

Начинка для блинов из клубники и грецких орехов

Ингредиенты

Клубника – 200 г
Ядра грецких орехов – 30 г
Молоко сгущенное – 80 г

Способ приготовления

Ягоды промыть и обсушить на салфетке, после чего разрезать на половинки. Ядра грецких орехов нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сгущенное молоко и перемешать до образования однородной массы.

Начинка для блинов из вишни

Ингредиенты

Вишня – 200 г
Сахар – 200 г
Ванилин на кончике ножа

Способ приготовления

Вишню очистить от косточек, пересыпать сахаром и оставить на 3–4 часа. Слить выделившийся сок, ягоды соединить с ванилином и перемешать.

Начинка для блинов из кураги

Ингредиенты

Курага – 300 г
Сахар – 100 г

Способ приготовления

Курагу промыть, залить кипятком так, чтобы он лишь покрывал ее, и варить в течение 10–12 минут. Затем откинуть курагу на дуршлаг, дать стечь воде, нарезать небольшими ломтиками, засыпать сахаром и оставить на 30 минут.

Начинка для блинов из мака, меда и изюма

Ингредиенты

Мак – 350 г
Мед – 200 г
Изюм – 150 г
Яйцо – 1 шт.

Способ приготовления

Мак хорошо промыть, залить кипятком, а затем откинуть на сито, покрытое тканой салфеткой, и дать стечь воде.

Изюм промыть и обсушить на полотенце.

Истолочь мак в ступке, добавить мед, яйцо, изюм и хорошо перемешать.

Хворост

Ингредиенты

Мука пшеничная – 600 г
Молоко – 100 мл
Сахар – 50 г
Сметана – 80 г
Желтки яичные – 3 шт.
Пудра сахарная – 90 г
Жир кулинарный – 300 г
Сахар ванильный – 0,3 пакетика
Соль – 2 г

Способ приготовления

Соединить муку, молоко, сахар, соль, сметану и яичные желтки, замесить крутое тесто и оставить на 15 минут при комнатной температуре. Затем раскатать его в пласт толщиной около 1,5–2 мм и вырезать из него стаканом кружки.

Каждый кружок еще раз раскатать, по одному погружать, придерживая шумовкой, в кипящий жир, и обжаривать до светло-золотистого цвета.

Смешать сахарную пудру с ванильным сахаром и посыпать ею готовый хворост.

Вергуны

Ингредиенты

Мука пшеничная – 300 г
Масло сливочное – 80 г

Сахар – 50 г
Сметана – 200 г
Яйцо – 1 шт.
Жир кулинарный – 300 г
Уксус – 20 мл
Сода и соль на кончике ножа

Способ приготовления

Муку просеять, всыпать соду и перемешать с размягченным сливочным маслом. Сделать в центре углубление, добавить яйцо, сметану, уксус, сахар, посолить и замесить тесто. Раскатать его в тонкий пласт, нарезать полосками шириной около 3–4 см, затем вырезать из каждой из них кусочки шириной 1,5 см. В середине каждого сделать ножом разрез длиной около 2–3 см, через который протянуть один конец. Выровнять полоски и сразу же обжаривать в кипящем жире с обеих сторон.

«Розочки»

Ингредиенты

Мука пшеничная – 500 г
Сахар – 100 г
Желтки яичные – 5 шт.
Яйцо – 1 шт.
Жир кулинарный – 200 г
Варенье для украшения

Способ приготовления

Хорошо растереть яичные желтки с сахаром, всыпать муку и замесить тесто. Раскатать его в тонкий пласт и нарезать кружочками.

Положить 4 кружка друг на друга, смазав их в середине яйцом, слегка прижать пальцем центр и опустить в кипящий жир.

Середину каждой готовой «розочки» украсить небольшим количеством варенья.

ПРАЗДНИКИ В ПЕРИОД ПОСТА. КУШАНЬЯ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

В православном календаре есть важные даты, которые отмечаются во время многодневных постов. Это Благовещение и Вербное воскресение (Великий пост); Введение во храм Пресвятой Богородицы (Филипповский пост); Медовый Спас и Преображение Господне, или Яблочный Спас (Успенский пост).

Если Успение Пресвятой Богородицы (28 августа), которым заканчивается Успенский пост, выпадает на постные дни (среду или пятницу), в этот день также разрешено есть рыбные блюда и морепродукты, но не мясные кушанья.

Побаловать себя скоромными мясными и молочными блюдами можно будет лишь 29 августа, в праздник Нерукотворного Спаса, который в народе называют Ореховым, Хлебным или Третьим. Рыбные блюда готовят и в праздник святых апостолов Петра и Павла, которым завершается Петров пост.

Благовещение

Благовещение Пресвятой Богородицы (7 апреля/25 марта) – праздник, установленный в память о благой вести, которую принес Деве Марии архангел Гавриил. Посланник Божий рассказал, о том, что в скором времени она станет Матерью Спасителя человечества.

На Руси благовещение всегда считалось большим праздником, в допетровские времена именно с него начинался новый год. В народе говорили, что в этот день, как и на Пасху, солнце «играет», а грешников в аду не мучают. Данный праздник настолько значим, что его не отменяют даже тогда, когда он совпадает с Пасхой. Если два этих великих православных праздника объединяются в один (примерно 1 раз в 25 лет), такой знаменательный день называют Кириопасхой и проводят со специальным чином богослужения.

Благовещение чаще всего приходится на период Великого поста. Но даже если праздник выпадает на самые строгие дни (среду и пятницу), в этот день разрешено есть рыбу, класть в кушанья растительное масло и пить вино. В прошлом в России существовала традиция на Благовещение выпускать птиц из клеток на волю, что символизировало свободу. Согласно народному поверью, работать во время праздника – большой грех,

в этот день «девица косы не плетет, птица гнезда не вьет; кукушка за то без гнезда осталась, что на Благовещение завила».

Тропарь Благовещению Пресвятой Богородицы

Тропарь, глас 4-й

Днесь спасения нашего главизна и еже от века таинства явление: Сын Божий Сын Девы бывает, и Гавриил благодать благовествует. Темже и мы с ним Богородице возопиим: радуйся, Благодатная, Господь с тобою.

Кондак, глас 8-й

Взбранной воеводе победительная, яко избавльшеся от злых, благодарственная восписуем Ти раби Твои, Богородице; но яко имущая державу непобедимую, от всяких нас бед свободи, да зовем Ти: радуйся, Невеста Неневестная.

Величание

Архангельский глас вопием Ти, Чистая: Радуйся, Благодатная, Господь с Тобою.

Задостойник, глас 4-й

Благовествуй земле, радость велию, хвалите, Небеса, Божию славу. Яко одушевленному Божию Кивоту, да никакоже коснется рука скверных. Устне же верных Богородице немолчно, глас Ангела воспевающее, с радостию да вопиют: радуйся, Благодатная, Господь с Тобою.

Вербное воскресенье

Вербное воскресенье (Неделя ваий) – двунадесятый праздник, отмечаемый в последнее воскресенье Великого поста. В этот день Христианская церковь вспоминает торжественный вход Иисуса Христа в Иерусалим. Жители города встречали Господа пальмовыми ветвями, которые бросали к его ногам. От этого события произошла традиция приносить в этот день в церковь пальмовые ветви – вайи. Так как в России пальм нет, а к празднику зацветает лишь одно дерево – верба, верующие приносят в храм ее веточки. От названия этого дерева произошло и русское название праздника. Обычай освящать его ветви был введен Православной церковью еще в IV веке.

Если погода не способствует цветению вербы, люди приносят веточки домой заранее и ставят в воду, чтобы к празднику растение успело распуститься. В храме во время утрени верующие держат веточки вербы в руках, а потом проводится их освящение.

Существовала в старину такая традиция. Принося освященную вербу домой из храма после праздничной службы, люди легонько хлестали веточками друг друга и детей, приговаривая при этом: «Не я бью, верба бьет! Верба хлест – бьет до слез». Считалось, что этот обряд предохраняет от болезней. С этой целью освященными веточками вербы хлестали и домашний скот. Их сохраняли до первого выпаса скота (в Юрьев день, 6 мая/23 апреля), ими выгоняли скотину со двора, а вербу после этого «пускали на воду» либо втыкали под крышу дома. Считалось, что такой ритуал способствовал сохранности домашнего скота и его возвращению домой в положенное время.

В разных областях существовали свои обычаи, связанные с освященной вербой. В некоторых деревнях даже глотали вербные почки, «чтобы предохранить себя от болезней и прогнать всякую хворь». Почки вербы также советовали есть женщинам, страдающим бесплодием. Считалось, что освященная верба может утихомирить бурю, если бросить ее ветку против ветра. А если кинуть ее в пламя, она остановит пожар. Воткнутая в поле веточка вербы оберегала посевы. Если робкий человек, вернувшись с заутрени, вобьет в стену колышек от освященной вербы, он станет смелым. А вот сажать ее считалось дурной приметой: «Кто вербу сажает, сам на себя заступ (черенок для лопаты, которой будут рыть могилу) готовит».

Накануне Вербного воскресенья празднуется Лазарева суббота. В этот день верующие вспоминают, как перед приходом в Иерусалим Иисус Христос воскресил своего друга Лазаря через несколько дней после его кончины. В Лазареву субботу в русских деревнях пекли хлебцы в количестве, соответствующем количеству членов семьи. В один из них предварительно клали грош. Того, кто его находил, ожидала удача. Если счастливицей оказывалась девушка, ее ждало удачное замужество.

В Вербное воскресенье положено такое же послабление поста, как и на Благовещение. Разрешены вареная пища, растительное масло и рыбные блюда, а в Лазареву субботу можно также употреблять рыбью икру.

Преображение Господне

Преображение Господне (19/6 августа) – двунадесятый праздник, установленный в память о явлении Иисуса Христа, облеченного Божественной Славой, трем избранным ученикам.

Однажды ночью Иисус, взяв с собой учеников Петра, Иакова и Иоанна, отправился на высокую гору для вознесения вечерней молитвы. Но на горе уставшие ученики заснули, а проснувшись,

увидели перед собой преображенного Учителя. Его одежды стали белее снега, а лицо сияло, словно солнце. Рядом с Христом стояли ветхозаветные пророки Моисей и Илия, с которыми Учитель разговаривал о Своих будущих испытаниях. При виде этого учеников охватила великая радость. «При сем Петр сказал Иисусу: Господи! хорошо нам здесь быть; если хочешь, сделаем здесь три кущи: Тебе одну, и Моисею одну, и одну Илии. Когда он еще говорил, се, облако светлое осенило их; и се, глас из облака глаголющий: Сей есть Сын Мой Возлюбленный, в Котором Мое благоволение; Его слушайте» (Евангелие от Матфея, 17:4–5). Как только Божий глас смолк, апостолы снова увидели Спасителя в обычном Его виде. Когда Иисус вместе с учениками сходил вниз, Он наказал им до времени не рассказывать никому, что они видели.

Отмечать праздник Преображения христиане начали только в VIII веке, хотя корни данной традиции уходят в глубокую древность. На Руси в народе его также называют Вторым (Яблочным) Спасом.

В день Преображения крестьяне приносили на церковную службу плоды со своих садов и огородов. По традиции употреблять их в пищу (кроме огурцов) до него считалось греховным. В храм также несли для освящения колосья и семена злаков нового урожая, над ними совершалась молитва, их окропляли святой водой. После этого они бережно хранились в крестьянском доме до следующего урожая.

Существовал также обычай к празднику Преображения распахивать землю под озимые культуры. Крестьянин приглашал священника, чтобы тот окропил землю святой водой. Лучший работник в деревне после этого бросал в освященные места хлебные зерна.

Кроме того, есть старинная традиция – наделять в праздник Преображения всех нищих и убогих овощами и фруктами из собранного урожая. Тех, кто не хотел следовать данному правилу, строго осуждали. К этому дню в деревенских садах созревало большое количество яблок, поэтому праздник и получил название Яблочного Спаса. Самый распространенный сорт сочных и красивых яблок именовался «спасовка».

Тропарь Преображению Господню

Тропарь, глас 7-й

Преобразился еси на горе, Христе Боже, показавый учеником Твоим славу Твою, якоже можаху; да возсияет и нам грешным свет Твой присносущный, молитвами Богородицы, Светодавче,

слава Тебе.

Кондак, глас 7-й

На горе преобразился еси, и якоже вмещаху ученицы Твои, славу Твою, Христе Боже, видеша; да егда Тя узрят распинаема, страдание убо уразумеют вольное, мирови же проповедят, яко Ты еси воистину Отчее сияние.

Величание

Величаем Тя, Живодавче Христе и почитаем пречистыя плоти Твоея преславное преображение.

Успение Божией Матери

Праздником Успения Божией Матери (28/15 августа) завершается Успенский пост.

В течение 10 лет после Смерти и Воскресения Иисуса Христа Богородица жила в Иерусалиме, в доме Иоанна Богослова. Как и апостолы, Она проповедовала христианскую веру, рассказывала народу о жизни Христа, часто приходила на Голгофу молиться. Однажды Ей явился архангел Гавриил, поведавший о скорой Ее кончине. В Иерусалим начали съезжаться апостолы для последнего земного служения Богородице. Они плакали, а Она утешала их, обещая быть им заступницей после их смерти. В смертный час Богородицы крыша дома Иоанна Богослова разверзлась от ярких лучей небесного света и перед ложем Пресвятой Девы появился Ее Божественный Сын в окружении ангелов, пророков и праведников. Лицо Богородицы озарилось радостью, воздав славу Господу, Она тихо и мирно скончалась. Апостолы долго и сердечно прощались с Богородицей, а затем погребли Ее тело в Гефсиманской пещере, привалив вход в могилу большим камнем.

Только апостол Фома, единственный из всех, прибыл на Успение Божией Матери с опозданием – лишь на 3-й день. Не получив Ее благословения, он захотел попрощаться с Богородицей и отправился на Ее могилу, где долго плакал и молился. Апостолы решили открыть гробницу, чтобы Фома мог зайти внутрь. Но, отвалив камень от входа в пещеру, они не увидели тела Богородицы.

Апостолы вернулись в дом Иоанна Богослова, и вечером, когда они сидели за трапезой, крыша дома вновь разошлась от небесного света, а их взору предстала воскресшая Богородица, окруженная ангелами и святыми. Пресвятая Дева сказала им, чтобы они радовались, потому что Она всегда будет с ними.

На том месте, где была погребена Пресвятая Богородица, построили храм. До IV столетия там хранились Ее погребальные пелены. Позднее их перевезли в Византию, во Влахернский храм. В 582 году император Маврикий издал указ о праздновании Успения Божией Матери.

Праздник Успения, славящий переход Пресвятой Девы на Небеса, посвящен также всем матерям на земле. Этот праздник дает всем дочерям и сыновьям повод задуматься: не забыли ли они самого дорогого для себя человека, достаточно ли времени они уделяют своей матери? В праздник Успения дети должны быть вместе со своими родителями, благодарить их за все хорошее, что родители им дали.

Тропарь Успению Пресвятой Богородицы

Тропарь, глас 1-й

В рождестве девство сохранила еси, во успении мира не оставила еси, Богородице, преставилася еси к животу, Мати сущи Живота, и молитвами Твоими избавляеши от смерти души наша.

Кондак, глас 2-й

В молитвах неусыпающую Богородицу и в предстательствах непреложное упование, гроб и умерщвление не удержаста: якоже бо Живота Матерь, к животу преста ви во утробу Вселивыйся приснодевственную.

Величание

Величаем Тя, Пренепорочная Мати Христа Бога нашего, и всеславное славим Успение Твое.

Праздничные блюда из рыбы и морепродуктов

В старину, когда посты соблюдались всеми, хозяйки знали множество замечательных рецептов приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Если во время поста праздник выпадал на среду или пятницу либо приходился на воскресенье, на стол подавали тушеную, жареную, соленую, копченую, запеченную рыбу (леща, форель, семгу, сельдь, щуку, судака, карася), икру и блюда из раков и кальмаров. Из рыбы делали горячие и холодные закуски, ею начиняли пироги и кулебяки, с ней также готовили салаты и винегреты.

Пирог из песочного теста с рыбой

Ингредиенты

Мука пшеничная – 400 г
Маргарин – 50 г
Крахмал – 100 г
Масло растительное – 100 мл
Рассол из-под соленых огурцов
или помидоров – 100 мл
Филе морской рыбы – 600 г
Масло сливочное – 30 г
Сок лимонный – 50 мл
Зелень укропа рубленая – 40 г
Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Соединить муку с крахмалом и просеять. Маргарин нарубить, смешать с мукой и растереть в крошку. Сделать в центре массы углубление и влить рассол и растительное масло. Сразу же замесить тесто. Если оно прилипает к рукам, надо добавить еще немного муки. Должна получиться эластичная и мягкая масса. Разделить тесто пополам, раскатать каждую часть в шар, накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 1 час.

Рыбу промыть, обсушить, нарезать небольшими ломтиками, сбрызнуть лимонным соком, посыпать специями, посолить и оставить мариноваться.

Раскатать из одной половины теста овальную лепешку и положить ее на противень, смазанный сливочным маслом. Посыпать зеленью укропа и выложить на нее кусочки рыбы. Вторую часть теста раскатать, накрыть ею начинку и защипнуть края. Наколоть верхнюю часть в нескольких местах вилкой, чтобы дать выход пару.

Поместить пирог в духовку, разогретую до 200° С на 20 минут, затем повысить температуру до 250° С и выпекать в течение 20–25 минут.

Пирог с рыбой и капустой

Ингредиенты

Тесто дрожжевое – 800 г
Капуста – 600 г
Филе рыбы – 500 г
Лук репчатый – 1 шт.
Масло растительное – 100 мл
Масло сливочное – 30 г
Мука пшеничная – 20 г

Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Разделить тесто пополам и раскатать каждую часть в лепешку в форме прямоугольника.

Рыбу промыть, натереть солью и черным перцем и обжарить в растительном масле (50 мл) с обеих сторон, дать остыть и пропустить через мясорубку.

Репчатый лук измельчить, обжарить в том же масле, всыпать муку и держать на огне до светло-коричневого цвета. Затем добавить немного воды, перемешать, довести до кипения и соединить с рыбой.

Капусту нашинковать, выложить в дуршлаг, обдать кипятком, промыть холодной водой, отжать, поместить в глубокую сковороду, влить оставшееся масло, посолить и тушить до мягкости.

Выложить одну лепешку теста на противень, смазанный сливочным маслом, на ней ровным тонким слоем распределить капусту, сверху – рыбный фарш, а затем еще один слой капусты. Накрыть начинку второй лепешкой теста, защипнуть края и оставить на 15 минут. После этого наколоть верх пирога вилкой в нескольких местах и запечь в предварительно разогретой духовке.

Кулебяка с рыбой и рисом

Ингредиенты

Для теста

Мука пшеничная – 400 г
Вода – 100 мл
Масло растительное – 100 мл
Дрожжи – 25 г
Сахар – 10 г
Соль – 3 г

Для 1-й начинки

Филе щуки – 400 г
Лук репчатый – 1 шт.
Сухари молотые пшеничные – 40 г
Соль и перец черный молотый по вкусу

Для 2-й начинки

Рис – 200 г
Масло растительное – 20 мл
Вода – 300 мл
Соль – 10 г

Для 3-й начинки

Филе камбалы – 300 г
Для смазывания
Чай черный (крепко заваренный) – 100 мл
Масло сливочное – 30 г

Способ приготовления

Из указанных выше ингредиентов замесить дрожжевое тесто.

Филе щуки вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку 2 раза, посолить и поперчить, добавить молотые сухари и хорошо перемешать.

Рис перебрать, промыть, всыпать в кипящую подсоленную воду и варить под крышкой 3 минуты на сильном огне, затем 6 минут на среднем огне и 3 минуты – на слабом. Потом снять с плиты и оставить, не убирая крышку, в течение 12 минут. Затем переложить рис в форму, смазанную растительным маслом, и запекать в предварительно разогретой духовке до подрумянивания.

Филе камбалы промыть и нарезать небольшими кусочками.

Раскатать тесто в лепешку овальной формы толщиной 0,5–1 см, положить на противень, смазанный сливочным маслом. В середину поместить фарш из щуки, на него уложить слой риса, затем кусочки камбалы, а на них еще один слой рыбного фарша и риса, поднять края теста, прикрыть ими начинку и защипнуть края. Украсить верх кусочками теста, вылепленными в форме цветов или листочков.

Оставить кулебяку в теплом месте на 20 минут, затем смазать верх чайной заваркой, проколоть в нескольких местах и запечь в разогретой до 220° С духовке, постепенно снижая температуру.

Кулебяка с рыбой и картофелем

Ингредиенты

Для теста
Мука пшеничная – 300 г
Вода – 170 мл
Масло растительное – 50 мл
Дрожжи – 15 г
Сахар – 10 г
Соль – 3 г
Для начинки
Филе трески – 350 г
Картофель – 2 клубня
Лук репчатый – 2 шт.
Соль и перец черный молотый по вкусу

Для смазывания
Масло растительное – 100 мл
Чай черный (крепко заваренный) – 100 мл

Способ приготовления

Замесить дрожжевое тесто из указанных ингредиентов и разделить его пополам. Раскатать каждую часть в пласт и положить один из них на противень, смазанный растительным маслом.

Картофель очистить, нарезать кружочками, репчатый лук – тонкими кольцами, филе трески – небольшими ломтиками.

Выложить на пласт из теста картофель, затем кусочки трески и лук, посолить, поперчить, полить растительным маслом, накрыть вторым пластом теста, тщательно защипнуть края и оставить на 30 минут.

Проколоть верх кулебяки вилкой в нескольких местах, смазать чайной заваркой и выпекать в разогретой до 220° С духовке в течение 30–40 минут, после чего смазать растительным маслом.

Солянка из рыбы монастырская

Ингредиенты

Филе судака – 300 г
Филе горбуши – 200 г
Филе хека – 300 г
Лук репчатый – 3–4 шт.
Огурцы соленые – 3–4 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Маслины (без косточек) – 200 г
Паста томатная – 100 г
Масло растительное – 20 мл
Вода – 3 л
Лавровый лист – 3 шт.
Зелень укропа рубленая – 30 г
Перец черный горошком – 4–6 шт.
Сахар и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Выложить филе судака, горбуши и хека в большую кастрюлю, залить холодной водой, добавить черный перец горошком, 1–2 луковицы, корень петрушки и варить до готовности. Затем вынуть рыбу, дать остыть и измельчить.

Огурцы нарезать тонкими ломтиками и припустить в воде до

полуготовности, затем откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, и положить в рыбный бульон. Оставшийся репчатый лук очистить, нарубить, обжарить на сковороде с толстым дном в растительном масле, всыпать сахар и карамелизировать. Затем добавить томатную пасту и пассеровать 15 минут, после чего переложить в рыбный бульон. Добавить в кастрюлю лавровый лист, немного огуречного рассола, поперчить и держать на огне еще 7–10 минут.

Куски рыбы разложить по порционным тарелкам, добавить в каждую из них несколько маслин, залить бульоном и посыпать зеленью укропа.

Рыбник сибирский

Ингредиенты

Тесто дрожжевое – 700 г
Филе рыбы – 500 г
Картофель – 3 клубня
Лук репчатый – 2 шт.
Масло растительное – 20 мл
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками, репчатый лук – кольцами, филе рыбы – небольшими кусочками.

Тесто разделить на 2 части и раскатать их в пласт. На один из них выложить слоями сначала картофель, посолить, затем подсоленные и поперченные кусочки рыбы, а потом кольца лука. Накрыть начинку вторым пластом теста и оставить на 15 минут, после чего наколоть вилкой в нескольких местах и запечь в предварительно разогретой духовке.

Готовый пирог смазать растительным маслом и сразу подать на стол.

Уха

Ингредиенты

Рыба речная – 1,5 кг
Картофель – 2–3 клубня
Морковь – 1 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Корень пастернака – 1 шт.
Зелень петрушки рубленая – 20 г

Эстрагон рубленый – 20 г
Перец черный горошком – 6–7 шт.
Лавровый лист – 2 шт.
Вода – 2 л
Соль по вкусу

Способ приготовления

Рыбу очистить, выпотрошить, разрезать на куски. Из голов удалить жабры. Тщательно промыть рыбу холодной водой.

Картофель очистить и разрезать на четвертинки. Репчатый лук очистить и нарубить.

Морковь и коренья петрушки и пастернака очистить и мелко нарезать.

Опустить головы и хвосты рыб в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, положить картофель и снова довести до кипения. Добавить остальные овощи, а через 15 минут опустить в бульон лавровый лист, черный перец горошком. Варить в течение 5–6 минут, затем положить куски рыбы и держать на огне еще 15 минут.

Готовую уху заправить эстрагоном и зеленью петрушки, накрыть крышкой и оставить на 10 минут.

Уха монастырская

Ингредиенты

Рыба речная мелкая (карась, окунь, пескарь, линь, ерш) – 1 кг
Лук репчатый – 2 шт.
Корень сельдерея – 1 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Вино белое сухое – 100 мл
Вода – 2,5 л
Зелень укропа рубленая – 40 г
Зелень петрушки рубленая – 40 г
Лавровый лист – 1 шт.
Перец черный горошком – 6–7 шт.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Рыбу очистить, выпотрошить, тщательно промыть и нарезать крупными кусками.

Репчатый лук очистить. С лимона снять кожуру, мякоть нарезать ломтиками, зерна удалить. Коренья петрушки и сельдерея очистить, промыть и измельчить.

В кастрюлю с горячей водой опустить подготовленные овощи,

лавровый лист и черный перец горошком, довести до кипения и варить в течение 5 минут, снимая пену.

Опустить в кипящую воду рыбу и держать на огне еще 10 минут, а затем процедить. Разложить по порционным тарелкам куски рыбы и ломтики лимона, залить бульоном, добавить немного вина и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Калья

Ингредиенты

Рыба морская – 1,5 кг
Картофель – 4–5 клубня
Огурцы соленые – 2–3 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Лук-порей – 1 стебель
Лимон – 1 шт.
Зелень петрушки – 4–5 веточек
Рассол огуречный – 200 мл
Вода – 1,5 л
Эстрагон рубленый – 20 г
Зелень укропа рубленая – 20 г
Перец черный горошком – 8 шт.
Лавровый лист – 2 шт.
Соль и шафран по вкусу

Способ приготовления

Картофель нарезать кубиками, корень петрушки и морковь – небольшими ломтиками, репчатый лук – кольцами. Опустить подготовленные овощи в кипящую подсоленную воду и варить на среднем огне 15 минут.

Соленые огурцы очистить от кожицы, удалить крупные семена и нарезать ломтиками. Огуречный рассол влить в небольшую кастрюлю и довести до кипения.

Лук-порей нарезать колечками, зелень петрушки измельчить. Добавить в бульон из овощей черный перец горошком, шафран, лавровый лист, лук-порей и зелень петрушки. Довести до кипения, положить соленые огурцы, влить рассол и варить еще 3–4 минуты. Опустить в бульон куски рыбы и держать на небольшом огне 10–15 минут. За 1 минуту до окончания варки добавить в кастрюлю эстрагон и зелень укропа.

Готовое блюдо разлить по порционным тарелкам и положить в каждую из них ломтик лимона.

Рыба запеченная

Ингредиенты

Филе морской рыбы свежемороженое – 700 г
Мука пшеничная – 70 г
Масло растительное – 60 мл
Для рассола
Вода – 250 мл
Соль – 20 г

Способ приготовления

Воду довести до кипения, всыпать соль и перемешать. Рыбное филе опустить в полученный рассол и оставить на 5 минут. Затем вынуть из него, слегка обсушить, обвалять в муке, выложить в глубокий противень, сбрызнуть растительным маслом и запекать в предварительно разогретой духовке 7–8 минут.

Подавать на стол с огурцами, помидорами или мочеными яблоками.

Рыба, запеченная с овощами

Ингредиенты

Рыба мелкая (любая) – 500 г
Помидоры – 3 шт.
Перец сладкий – 3 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Масло растительное – 150 мл
Соль, перец черный и красный молотый по вкусу

Способ приготовления

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть и посолить. Репчатый лук и сладкий перец очистить и нарезать соломкой. Помидоры измельчить аналогичным образом.

Лук обжарить на сковороде в небольшом количестве растительного масла, положить остальные овощи и слегка потушить, затем посолить, поперчить и снять с огня.

Добавить рыбу, перемешать, влить оставшееся масло, накрыть фольгой и запечь в духовке, разогретой до 180° С.

Минтай, запеченный с овощами

Ингредиенты

Филе минтая свежемороженое – 700 г
Картофель – 8–10 клубней
Лук репчатый – 2 шт.

Масло растительное – 100 мл
Бульон рыбный – 300 мл
Сухари панировочные – 50 г
Зелень петрушки рубленая – 40 г
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, нарезать кольцами и спассеровать в небольшом количестве растительного масла. Картофель очистить и нашинковать.

Рыбу нарезать порционными кусочками, посолить, поперчить, поместить на сковороду, смазанную растительным маслом, сверху выложить слоями лук и картофель. Еще раз посолить, влить бульон, посыпать панировочными сухарями и сбрызнуть оставшимся маслом.

Поставить сковороду с рыбой на решетку в предварительно разогретую духовку и запекать в течение 25–30 минут (до мягкости картофеля).

Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки и подать на стол со свежими или маринованными овощами.

Камбала, запеченная с рисом

Ингредиенты

Камбала свежемороженая – 1 кг
Рис – 140 г
Лук репчатый – 2 шт.
Паста томатная – 200 г
Мука пшеничная – 120 г
Масло растительное – 70 мл
Масло сливочное – 50 г
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Размороженную камбалу нарезать крупными кусками, натереть солью и черным перцем, обвалять в муке и обжарить в небольшом количестве растительного масла.

Рис промыть и отварить в большом количестве подсоленной воды, затем откинуть на дуршлаг и хорошо промыть. Выложить рыбу в глубокий противень, смазанный оставшимся растительным маслом, сверху разложить ровным слоем рис.

Репчатый лук измельчить, спассеровать в растопленном сливочном масле и перемешать с томатной пастой. Залить полученной заправкой рыбу, накрыть крышкой и запекать в

предварительно разогретой духовке 25– 30 минут.

Щука, фаршированная овощами

Ингредиенты

Щука крупная – 2 кг
Картофель – 4 клубня
Лук репчатый – 2–3 шт.
Морковь – 1 шт.
Свекла отварная – 1 шт.
Масло растительное – 50 мл
Сахар – 10 г
Перец черный молотый – 3 г
Соль и хрен столовый по вкусу

Способ приготовления

Щуку очистить от чешуи (не потрошить!) и нарезать поперек на несколько кусков шириной 4–5 см. Затем из каждого куска аккуратно достать внутренности, промыть и вырезать часть мякоти вместе с костями. После этого должна остаться кожа со слоем филе толщиной менее 0,5 см. Вырезанную мякоть рыбы отделить от костей. Из щучьей головы удалить жабры. Промыть голову и хвост холодной водой и отложить в сторону.

Репчатый лук и картофель очистить. Затем разрезать весь картофель и 1 луковицу на части и пропустить через мясорубку вместе с мякотью рыбы, отделенной от костей. Оставшийся лук нарезать тонкими колечками.

Фарш из рыбы, картофеля и лука посолить, поперчить, добавить сахар, перемешать и наполнить им куски щуки и голову.

Морковь очистить и натереть на крупной терке. Свеклу очистить и нарезать соломкой. Половину свеклы и моркови и выложить на дно глубокого сотейника, смазанного растительным маслом. Сверху поместить начиненные куски щуки и голову, приставить хвост, накрыть оставшимися овощами (свеклой, морковью и луком), залить холодной водой так, чтобы она лишь покрывала их, и тушить в течение 1,5–2 часов.

Выложить куски фаршированной рыбы на большое блюдо так, чтобы они составляли целую щуку с головой и хвостом, и подать на стол с хреном.

Щука, запеченная с белым вином и яблоками

Ингредиенты

Филе щуки – 1 кг
Яблоки (крупные) – 3 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Лимон – 1 шт.
Вино белое сухое – 100 мл
Масло растительное – 70 мл
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

С помощью терки срезать с лимона цедру и выжать из мякоти сок. Филе щуки промыть, обсушить на салфетке, нарезать порционными кусками, посолить, полить лимонным соком и оставить на 15 минут.

Репчатый лук и яблоки очистить, нарезать дольками и обжарить в небольшом количестве растительного масла. Затем снять с огня, влить вино и оставить на 10 минут, после чего посолить, поперчить, выложить в форму, смазанную оставшимся маслом, посыпать тертой лимонной цедрой. Сверху поместить рыбу, накрыть крышкой и запечь в разогретой до 180° С духовке.

Карп с шампиньонами

Ингредиенты

Карп – 1 кг
Шампиньоны – 250 г
Лук репчатый – 2 шт.
Масло растительное – 100 мл
Мука пшеничная – 70 г
Масло сливочное – 50 г
Зелень петрушки рубленая – 40 г
Соль, перец черный молотый и шафран по вкусу

Способ приготовления

Карпа очистить от чешуи, выпотрошить, промыть, посолить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле с обеих сторон до образования румяной корочки.

Репчатый лук нарезать кольцами, шампиньоны – тонкими ломтиками.

Слегка обжарить лук в растительном масле, добавить грибы, посолить и тушить 5–6 минут.

Освободить в центре сковороды небольшое пространство, положить туда рыбу, посолить, поперчить, добавить шафран, накрыть крышкой и тушить 5–7 минут.

Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки.

Карп, запеченный с помидорами

Ингредиенты

Карп крупный – 1 шт.
Помидоры – 4 шт.
Чеснок – 4 зубчика
Масло оливковое – 100 мл
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку. Помидоры нарезать кружочками небольшой толщины.

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть, обсушить на салфетке, посыпать солью и черным перцем и натереть чесноком.

Выложить карпа на противень, смазанный оливковым маслом, накрыть кружками помидоров, залить оставшимся маслом и запечь в предварительно разогретой духовке.

Треска со шпинатом и помидорами

Ингредиенты

Филе трески – 1 кг
Шпинат – 200 г
Сухари панировочные – 40 г
Помидоры – 3 шт.
Лук репчатый – 4 шт.
Чеснок – 2–3 зубчика
Масло растительное – 100 мл
Лимон – 0,5 шт.
Зелень укропа и петрушки рубленая – 40 г
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Филе трески промыть, обсушить на салфетке, нарезать небольшими кусочками, поперчить, посолить, обвалять в панировочных сухарях и обжарить с обеих сторон в растительном масле (70 мл) до образования румяной корочки.

Шпинат нарезать. Репчатый лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Помидоры нарезать ломтиками.

Обжарить лук в оставшемся растительном масле, добавить шпинат, чеснок, помидоры, посолить, поперчить, накрыть крышкой и тушить 2–3 минуты.

Выложить в сотейник рыбу и овощи и держать на слабом огне

35–40 минут.

Перед подачей на стол посыпать блюдо зеленью укропа и петрушки и полить соком, выжатым из лимона.

Карпы, жаренные во фритюре

Ингредиенты

Карпы – 4 шт. (общим весом 1 кг)
Мука пшеничная – 120 г
Масло растительное – 500 мл
Лимон – 1 шт.
Зелень петрушки рубленая – 40 г
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Рыбу очистить, разрезать вдоль спинки, выпотрошить, тщательно промыть, обсушить на салфетке, натереть изнутри черным перцем и солью, обвалять в муке и опускать в кипящее растительное масло по одному.

Обжаренные карпы вынимать шумовкой и выкладывать на блюдо. В разрезы на спинках вставить нарезанный тонкими кружочками лимон и посыпать зеленью петрушки.

Судаки с картофелем, жаренные во фритюре

Ингредиенты

Судаки – 2 шт. (общим весом 1,5 кг)
Картофель – 5–7 клубней
Сухари панировочные – 60 г
Масло растительное – 200 мл
Лимон – 1 шт.
Зелень петрушки рубленая – 40 г
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Рыбу выпотрошить, не очищая. Удалить голову, разрезать вдоль хребта, разделив на половинки и вынуть большие кости. Снять с филе кожу, нарезать его длинными полосками, посолить, поперчить и обвалять в панировочных сухарях.

Выложить филе в сотейник с разогретым растительным маслом и обжаривать в течение 4–5 минут. Вынуть рыбу из фритюра шумовкой, слегка обмакнуть салфеткой, выложить на блюдо и сбрызнуть соком, выжатым из лимона.

Картофель очистить, нарезать соломкой, посолить и обжарить во фритюре, оставшемся от рыбы, до подрумянивания. Затем откинуть на дуршлаг, чтобы стек жир, выложить на блюдо к рыбе и посыпать зеленью петрушки.

Окуни с картофелем

Ингредиенты

Окуни речные (мелкие) – 10–12 шт.
Картофель (мелкий) – 6–7 клубней
Масло растительное – 150 мл
Лук репчатый – 2–3 шт.
Зелень укропа рубленая – 40 г
Лавровый лист – 2 шт.
Перец черный горошком – 7–8 шт.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать брусочками. Репчатый лук очистить, нарезать полукольцами, выложить в глубокую сковороду и спассеровать в растительном масле.

Рыбу очистить, выпотрошить, вынуть жабры, промыть и обсушить на салфетке. Затем выложить ее на лук, посолить, сверху накрыть брусочками картофеля, еще раз посолить, добавить черный перец горошком, влить немного горячей воды, накрыть крышкой и тушить до мягкости картофеля. За 2–3 минуты до готовности добавить лавровый лист.

Перед подачей на стол посыпать зеленью укропа.

Лещ с помидорами

Ингредиенты

Лещ – 1,5–1,8 кг
Помидоры – 4–5 шт.
Лук репчатый – 3–4 шт.
Масло растительное – 50 мл
Мука пшеничная – 70 г
Зелень петрушки рубленая – 40 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук очистить и нарезать кольцами. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарубить.

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть, натереть солью изнутри и снаружи, затем обвалять в муке и обжарить на сковороде в разогретом растительном масле до золотистой корочки с одной стороны. Затем перевернуть ее и выложить помидоры и лук, накрыть крышкой и тушить 25–30 минут.

Подать на стол в сковороде, посыпав рубленной зеленью петрушки.

Сом под маринадом из свеклы

Ингредиенты

Филе сома – 1 кг
Свекла сладкая (крупная) – 1 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Лимон – 1 шт.
Крупа манная – 80 г
Бульон (овощной или грибной) – 200 мл
Масло растительное – 150 мл
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Рыбное филе нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, обвалять в манной крупе и обжарить на сковороде в растительном масле.

Свеклу очистить, натереть на крупной терке, полить соком, выжатым из лимона, посолить и обжарить вместе с нарезанным полукольцами луком.

Выложить в сотейник слоями филе сома и овощи, чередуя их, залить бульоном и тушить при слабом кипении до готовности рыбы.

Хек под маринадом

Ингредиенты

Филе хека – 500 г
Лук репчатый – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Масло растительное – 100 мл
Зелень петрушки рубленая – 40 г
Лавровый лист – 1 шт.
Перец черный горошком – 6–8 шт.
Сок лимонный – 50 мл
Соль по вкусу

Для рассола
Вода – 200 мл
Соль – 20 г

Способ приготовления

Воду довести до кипения, всыпать соль и перемешать.

Нарезать рыбу крупными кусками и опустить их в полученный рассол на 5–7 минут, после чего откинуть на дуршлаг.

Репчатый лук очистить и измельчить. Морковь очистить и нарезать соломкой. Выложить куски рыбы на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить с обеих сторон до образования золотистой корочки. Добавить овощи, влить 100 мл воды и лимонный сок, посолить и тушить 20 минут.

За 5–6 минут до готовности добавить лавровый лист и черный перец горошком.

Перед подачей на стол рыбу посыпать зеленью петрушки.

Камбала, сваренная в красном вине

Ингредиенты

Камбала (крупная) – 1 шт.
Вино красное столовое – 200 мл
Корень петрушки – 1 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Масло растительное – 70 мл
Зелень петрушки рубленая – 40 г
Гвоздика – 3–5 звездочек
Лавровый лист – 2 шт.
Перец черный горошком – 6–8 шт.

Способ приготовления

Камбалу выпотрошить, промыть и нарезать крупными кусками. Репчатый лук очистить и нашинковать. Корень петрушки очистить и разрезать пополам.

Влить в широкую кастрюлю растительное масло, положить на дно корень петрушки, лук, черный перец горошком, гвоздику и лавровый лист. Сверху поместить куски рыбы, влить вино, разбавленное таким же количеством воды, накрыть крышкой и держать на среднем огне 15 минут.

Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки и подать на стол с отварным картофелем.

Сельдь с яблоками и ржаным хлебом

Ингредиенты

Филе сельди – 300 г
Яблоки – 3 шт.
Мякиш ржаного хлеба – 300 г
Масло растительное – 20 мл

Способ приготовления

Филе сельди измельчить. Мякиш ржаного хлеба раскрошить. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину нарезать небольшими ломтиками.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить растительное масло, перемешать до образования однородной массы и выложить в селедочницу, придав форму рыбы.

Сельдь с горчицей

Ингредиенты

Сельдь слабосоленая – 500 г
Горчица неострая – 50 г
Масло растительное – 150 мл
Зелень петрушки – 3–4 веточки

Способ приготовления

Сельдь очистить, отделить филе от костей, смазать куски рыбы с обеих сторон горчицей, свернуть в тугой валик, положить в стеклянную банку, залить растительным маслом и поставить в холодильник.

Перед подачей на стол выложить филе в селедочницу и украсить веточками петрушки.

Судак заливной

Ингредиенты

Судак – 1–1,5 кг
Морковь – 2 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Лимон – 0,5 шт.
Зелень петрушки – 6–7 веточек
Лавровый лист – 2–3 шт.
Перец черный горошком – 6–7 шт.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Рыбу очистить (чешую не выбрасывать), выпотрошить, отрезать хвост и голову, удалить жабры, промыть холодной водой и нарезать порционными кусками. Переложить чешую в мешочек из сложенной вдвое марли и крепко завязать.

Хвост, голову и мешочек с чешуей опустить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения, снять пену, посолить, положить в бульон куски рыбы и варить до готовности. Затем поместить их в судок для заливного, дать остыть, накрыть крышкой и убрать в холодильник.

Рыбью голову, хвост и чешую держать на слабом огне 2–2,5 часа. Примерно за 15 минут до конца варки опустить в бульон морковь, репчатый лук и корень петрушки. За 5–6 минут до готовности добавить лавровый лист и черный перец горошком.

Снять бульон с огня, процедить его и оставить остывать.

Вареную морковь вынуть из бульона и нарезать кружочками, а лимон – тонкими ломтиками.

Вынуть лоток с кусками вареной рыбы из холодильника, положить на каждый кусок кружочек моркови, ломтик лимона, веточку петрушки и залить остывшим бульоном в несколько приемов, чтобы каждая порция успела застыть.

Салат из морской рыбы с летними овощами

Ингредиенты

Филе морской рыбы – 300 г
Капуста цветная – 300 г
Картофель – 2 клубня
Помидоры – 2 шт.
Огурец – 1 шт.
Корень сельдерея – 1 шт.
Горошек зеленый свежий – 50 г
Зелень сельдерея – 4–5 веточек
Масло растительное – 150 мл
Уксус яблочный или винный – 50 мл
Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Рыбу отварить в кипящей подсоленной воде, добавив в нее специи, затем остудить и нарезать небольшими кубиками.

Цветную капусту разобрать на соцветия и отварить в кипящей подсоленной воде. Картофель и корень сельдерея отварить, остудить, очистить и измельчить. Огурец и помидоры нарезать тонкими ломтиками.

Подготовленные овощи выложить в салатник, добавить рыбу и зеленый горошек, посыпать нарубленной зе ленью сельдерея, полить заправкой из растительного масла и уксуса, посолить и хорошо перемешать.

Салат из морской рыбы с рисом и яблоками

Ингредиенты

Филе морской рыбы – 350 г
Рис – 100 г
Яблоки кисло-сладкие – 2 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Масло растительное – 70 мл
Сок лимонный – 50 мл
Зелень петрушки рубленая – 40 г
Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, нарезать тонкими кольцами, бланшировать и откинуть на дуршлаг. Рис отварить в большом количестве подсоленной воды и хорошо промыть. Рыбу отварить со специями, остудить и измельчить. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Выложить подготовленные ингредиенты в салатник, посолить, полить заправкой из растительного масла и лимонного сока, аккуратно перемешать и посыпать зеленью петрушки.

Салат из морской рыбы с морковью и зеленью

Ингредиенты

Филе морской рыбы – 400 г
Морковь – 8 шт.
Зелень петрушки рубленая – 60 г
Масло растительное – 50 мл
Сок лимонный – 50 мл
Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Рыбу отварить в подсоленной воде со специями, дать остыть и нарезать небольшими кубиками. Морковь отварить, остудить, очистить и нашинковать.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить заправкой из растительного масла и лимонного сока, аккуратно

перемешать и посыпать зеленью петрушки.

Салат из минтая с овощами

Ингредиенты

Минтай (крупный) – 1 шт.
Огурец соленый – 1 шт.
Морковь – 2 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Корень сельдерея – 1 шт.
Зелень сельдерея – 4–6 веточек
Горошек зеленый консервированный – 50 г
Масло растительное – 70 мл
Уксус – 20 мл
Перец душистый горошком – 5–7 шт.
Лавровый лист – 1–2 шт.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Минтай выпотрошить, отделить голову, промыть, нарезать крупными кусками, опустить в кипящую подсоленную воду, добавить черный перец горошком, лавровый лист и варить до готовности.

Вынуть рыбу шумовкой, выложить на дуршлаг, чтобы стекла вода, и остудить, после чего отделить филе от костей и нарезать небольшими кубиками.

Морковь отварить, очистить и нарезать кружочками. Репчатый лук очистить и измельчить. Корень сельдерея очистить, нарезать тонкими ломтиками. Огурец очистить от кожицы, удалить крупные семена и нарезать небольшими кубиками. Зелень сельдерея мелко нарубить.

Выложить в глубокий салатник рыбу, овощи, зелень сельдерея, добавить зеленый горошек, посолить и заправить растительным маслом, смешанным с уксусом.

Салат из хека с картофелем и солеными огурцами

Ингредиенты

Филе хека – 400 г
Картофель – 3–4 клубня
Огурцы соленые – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Масло подсолнечное – 80 мл

Уксус – 20 мл
Зелень петрушки рубленая – 40 г
Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Рыбу отварить в подсоленной воде со специями, затем остудить и нарезать небольшими кубиками. Морковь и картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и измельчить. Огурцы очистить от кожуры, удалить крупные семена и нарезать кубиками.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, посолить, полить заправкой из растительного масла и уксуса, аккуратно перемешать и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Салат из сайды с квашеной капустой и клюквой

Ингредиенты

Филе сайды отварное – 300 г
Капуста квашеная – 350 г
Лук репчатый – 1 шт.
Клюква (свежая) – 80 г
Чеснок – 1 зубчик
Заправка салатная из подсолнечного масла
и уксуса – 100 мл
Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Нарезать рыбу небольшими кусочками. Квашеную капусту обдать кипятком, затем промыть холодной водой, откинуть на дуршлаг, отжать и измельчить. Репчатый лук очистить и нарубить. Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, добавить специи, посолить, полить заправкой, перемешать и украсить ягодами клюквы.

Салат из сома и белокочанной капусты

Ингредиенты

Отварное филе речного сома – 300 г
Капуста белокочанная – 300 г
Лук репчатый – 1 шт.
Лук зеленый – 50 г
Огурец соленый – 1 шт.

Масло растительное – 50 мл
Сок лимонный – 50 мл
Соль по вкусу

Способ приготовления

Филе сома нарезать кусочками. Капусту нарубить, посыпать солью и слегка перетереть руками. Репчатый лук очистить и измельчить.

Соленый огурец нарезать кубиками. Зеленый лук нашинковать.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить заправкой из растительного масла и лимонного сока и аккуратно перемешать.

Салат из наваги с огурцами и зеленым луком

Ингредиенты

Филе наваги жареное – 400 г
Огурцы соленые – 2 шт.
Огурцы свежие – 2 шт.
Лук зеленый – 100 г
Масло растительное – 100 мл

Способ приготовления

Жареную рыбу нарезать небольшими кубиками. Свежие огурцы измельчить, а соленые очистить от кожицы, удалить крупные семена и нашинковать.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить растительным маслом, аккуратно перемешать и посыпать измельченным зеленым луком.

Салат из камбалы с морковью и зеленым горошком

Ингредиенты

Филе камбалы жареное – 300 г
Морковь – 5 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Горошек зеленый консервированный – 150 г
Вода – 200 мл
Масло растительное – 80 мл
Уксус – 20 мл
Сахар – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук очистить и мелко нарубить.

Воду довести до кипения, всыпать соль и сахар, влить уксус и хорошо перемешать.

Морковь очистить, нарезать тонкими кружочками, залить полученным маринадом и варить до готовности, затем вынуть шумовкой и дать остыть.

Рыбу нарезать небольшими кубиками, выложить в салатник, добавить морковь, лук и зеленый горошек, заправить растительным маслом и аккуратно перемешать.

Салат из трески с овощами

Ингредиенты

Филе трески жареное – 200 г
Картофель – 3 клубня
Лук репчатый – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Масло растительное – 50 мл
Сок лимонный – 50 мл
Соль по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать небольшими кусочками. Морковь и картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и нашинковать. Репчатый лук нарезать полукольцами, бланшировать, промыть и сбрызнуть лимонным соком.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, посолить, заправить растительным маслом и аккуратно перемешать.

Салат из копченой скумбрии с овощами

Ингредиенты

Филе скумбрии копченой – 200 г
Капуста белокочанная – 250 г
Морковь – 1 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Перец сладкий – 1 шт.
Горошек зеленый консервированный – 150 г
Масло растительное – 800 мл
Сок лимонный – 60 мл

Соль по вкусу

Способ приготовления

Копченую рыбу нарезать небольшими кубиками. Капусту нашинковать. Репчатый лук очистить и нарезать кольцами.

Влить в кипящую воду влить 20 мл лимонного сока и обдать ею подготовленные овощи, а затем откинуть на дуршлаг.

Сладкий перец очистить от семян и нарезать полосками. Морковь очистить и нашинковать.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, добавить зеленый горошек, посолить, полить заправкой из растительного масла и оставшегося лимонного сока, а затем хорошо перемешать.

Салат из копченой сельди

Ингредиенты

Филе сельди холодного копчения – 400 г
Картофель – 4 клубня
Помидоры – 3 шт.
Огурцы – 2 шт.
Редис – 6–7 шт.
Лук зеленый – 150 г
Салат листовой – 100 г
Масло растительное – 100 мл
Уксус – 20 мл

Способ приготовления

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Аналогичным образом измельчить сельдь. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарезать ломтиками. Огурцы очистить от кожицы и нашинковать. Редис нарезать тонкими кружочками. Зеленый лук и листовой салат нарубить.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить заправкой из растительного масла и уксуса и аккуратно перемешать.

Салат из копченой сельди с рисом и редисом

Ингредиенты

Филе сельди холодного копчения – 200 г
Рис отварной – 150 г

Редис – 4–5 шт.
Лук зеленый – 100 г
Майонез постный – 100–120 мл

Способ приготовления

Филе сельди нарезать небольшими ломтиками. Редис нашинковать. Зеленый лук мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, добавить рис, заправить постным майонезом и хорошо все перемешать.

Салат из консервированной сайры с овощами

Ингредиенты

Сайра, консервированная в масле – 200 г
Картофель – 3 клубня
Огурцы соленые – 2 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Горошек зеленый консервированный – 150 г
Зелень петрушки рубленая – 20 г
Масло растительное – 100 мл
Уксус – 20 мл

Способ приготовления

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы нашинковать. Репчатый лук очистить и измельчить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить зеленый горошек и заправить растительным маслом, смешанным с уксусом.

Полученную массу выложить на блюдо в виде горки, сверху украсить кусочками сайры и посыпать зеленью петрушки.

Салат из сардинеллы с грибами и овощами

Ингредиенты

Филе сардинеллы соленой – 200 г
Грузди соленые – 2–3 шт.
Картофель – 2–3 клубня
Огурцы – 2 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Лук зеленый – 100 г
Масло растительное – 80 мл
Уксус – 20 мл

Способ приготовления

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками, огурцы – соломкой, рыбу – маленькими кусочками. Грибы, репчатый и зеленый лук нарубить.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить заправкой их растительного масла и уксуса и аккуратно перемешать.

Салат из креветок

Ингредиенты

Креветки вареные очищенные – 100 г
Огурцы – 2 шт.
Помидоры – 2 шт.
Перец сладкий красный – 0,5 шт.
Перец сладкий желтый – 0,5 шт.
Салат красный листовой – 20 г
Соус соевый – 10 мл
Майонез постный – 70 г
Соль и паприка по вкусу

Способ приготовления

Каждую креветку разрезать пополам. Листовой салат промыть, обсушить на полотенце и порвать руками на крупные части. Огурцы, помидоры и сладкий перец нарезать небольшими кубиками.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, посолить, добавить паприку и заправить постным майонезом, смешанным с соевым соусом.

Салат из креветок и овощей

Ингредиенты

Креветки вареные очищенные – 300 г
Картофель – 3 клубня
Помидоры – 2 шт.
Огурец соленый – 1 шт.
Салат листовой – 250 г
Горошек зеленый консервированный – 150 г
Масло растительное – 80 мл
Уксус – 70 мл
Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить и измельчить. Огурец и помидоры нарезать ломтиками. Листовой салат нарубить.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, добавить креветки и зеленый горошек, посолить, полить заправкой из растительного масла и уксуса и перемешать.

Салат из креветок и пекинской капусты

Ингредиенты

Креветки замороженные – 200 г
Капуста пекинская – 300 г
Огурец – 1 шт.
Масло растительное – 100 мл
Уксус – 50 мл
Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Пекинскую капусту нарезать тонкой соломкой. Креветки отварить со специями, остудить и очистить. Огурец очистить от кожицы и нарезать ломтиками.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, посолить, полить заправкой из растительного масла и уксуса и хорошо перемешать.

Салат из креветок, огурцов и помидоров

Ингредиенты

Креветки замороженные – 500 г
Огурцы – 2 шт.
Помидоры – 2 шт.
Лук зеленый – 100 г
Масло растительное – 80 мл
Сок лимонный – 50 мл
Сахар – 10 г
Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Креветки отварить в подсоленной воде со специями и очистить. Помидоры и огурцы нарезать небольшими ломтиками. Зеленый лук измельчить.

Сахар и соль растворить в лимонном соке, добавить растительное масло и взбить миксером.

Подготовленные овощи соединить, залить полученной заправкой и хорошо перемешать. Готовый салат разложить по порционным тарелкам и украсить креветками.

Салат из кальмаров и овощей

Ингредиенты

Кальмары замороженные – 700 г
Редька черная (крупная) – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Масло растительное – 120 мл
Уксус – 50 мл
Зелень петрушки рубленая – 40 г
Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Редьку очистить, нарубить, залить уксусом и оставить на 1 час. Морковь отварить, очистить и нарезать тонкими кружочками, репчатый лук – кольцами.

Кальмары очистить от пленки и хорд, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду со специями и варить в течение 3 минуты с момента ее закипания, а затем откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать соломкой.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, посолить, заправить растительным маслом, перемешать и посыпать зеленью петрушки.

Салат из кальмаров с картофелем и зеленым горошком

Ингредиенты

Кальмары замороженные – 500 г
Картофель – 3 клубня
Огурец соленый – 1 шт.
Майонез постный – 150 г
Горошек зеленый консервированный – 80 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Кальмары очистить от пленок и хорд, варить в кипящей подсоленной воде в течение 3 минут после повторного ее

закипания, а затем остудить и нарезать соломкой. Картофель отварить в мундире, остудить, очистить и измельчить. Огурец очистить от кожуры, удалить крупные семена и нашинковать.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, добавить зеленый горошек, заправить постным майонезом и хорошо перемешать.

Салат из кальмаров с квашеной капустой

Ингредиенты

Кальмары (свежие или замороженные) – 500 г
Капуста квашеная – 300 г
Лук зеленый – 100 г
Сахар – 20 г
Масло растительное – 60 мл
Соль по вкусу

Способ приготовления

Кальмары очистить от пленок и хорд, опустить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 3 минут с момента ее закипания, после чего остудить и нарезать соломкой. Квашеную капусту промыть горячей водой, отжать, мелко нарубить, добавить измельченный зеленый лук, сахар и заправить растительным маслом. Затем соединить с кальмарами и хорошо перемешать.

Салат из кальмаров острый

Ингредиенты

Кальмары (свежие или замороженные) – 500 г
Морковь – 2 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Огурцы – 2 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Масло растительное – 100 мл
Уксус – 20 мл
Зелень петрушки рубленая – 40 г
Соль и перец красный молотый по вкусу

Способ приготовления

Кальмары очистить от пленок и хорд и варить в кипящей подсоленной воде 3 минуты, после чего дать остыть и нарезать соломкой. Огурцы нашинковать, посолить, поперчить и добавить

пропущенный через чеснокодавилку чеснок. Репчатый лук нарезать полукольцами, а морковь – соломкой, сбрызнуть уксусом, залить кипящим растительным маслом и оставить на 30 минут.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, посолить, поперчить, перемешать и поместить в холодильник на 1–2 часа. Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.

Салат из кальмаров с маринованным луком

Ингредиенты

Кальмары (свежие или замороженные) – 250 г
Лук репчатый – 3–4 шт.
Уксус – 200 мл
Масло растительное – 70 мл
Сахар – 10 г
Соль, перец черный горошком и лавровый лист по вкусу

Способ приготовления

Всыпать сахар и соль (5 г) в эмалированную кастрюлю, добавить лавровый лист и черный перец горошком, влить уксус и 500 мл воды, довести до кипения и прогревать 4–5 минут.

Репчатый лук очистить, нарезать тонкими кольцами и опустить в остывший маринад на 30 минут.

Кальмары очистить от пленок и хорд, отварить в подсоленной воде, затем остудить, нарезать соломкой, выложить в салатник, добавить замаринованный лук, заправить растительным маслом и перемешать.

Салат из мяса раков и овощей

Ингредиенты

Мясо раков (вареное) – 100 г
Огурцы (мелкие) – 3–4 шт.
Картофель – 2 клубня
Корень сельдерея – 1 шт.
Яблоко (крупное) – 1 шт.
Майонез постный – 150 г
Горошек зеленый консервированный – 150 г
Салат листовой – 100 г
Сахар и соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Яблоко очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Огурцы нарезать ломтиками. Корень сельдерея очистить, промыть и измельчить. Мясо раков нарезать небольшими кусочками.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, посыпать сахаром, заправить постным майонезом и аккуратно перемешать. Полученную массу выложить горкой на блюдо, выстеленное листьями салата.

Салат из крабовых палочек с овощами

Ингредиенты

Палочки крабовые – 150 г
Капуста цветная – 250 г
Огурцы – 2 шт.
Помидоры – 2 шт.
Горошек зеленый консервированный – 70 г
Масло растительное – 100 мл
Уксус – 50 мл
Соль по вкусу

Способ приготовления

Цветную капусту отварить, откинуть на дуршлаг и разобрать на соцветия. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарезать ломтиками. Огурцы очистить от кожицы и нашинковать. Крабовые палочки измельчить.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, добавить зеленый горошек, полить заправкой из растительного масла и уксуса и перемешать.

Винегрет с кальмарами

Ингредиенты

Кальмары (свежие или мороженные) – 200 г
Картофель – 3 клубня
Свекла – 2 шт.
Огурцы соленые – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Горошек зеленый консервированный – 150 г
Масло растительное – 100 мл

Соль по вкусу

Способ приготовления

Свеклу, картофель и морковь хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Соленые огурцы нашинковать. Репчатый лук очистить и измельчить.

Кальмары очистить от пленок и хорд, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 3 минуты с момента повторного закипания, после чего остудить и нарезать соломкой.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, добавить зеленый горошек, заправить растительным маслом и перемешать.

Рулетики из щуки с шампиньонами

Ингредиенты

Филе щуки – 700 г
Шампиньоны – 200 г
Лук репчатый – 1 шт.
Масло растительное – 50 мл
Масло сливочное – 50 г
Мука пшеничная – 50–60 г
Зелень петрушки рубленая – 40 г
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук очистить и измельчить. Шампиньоны нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить и слегка обжарить в растопленном сливочном масле, влить 50–70 мл воды, добавить зелень петрушки и перемешать.

Филе рыбы нарезать поперек волокон полосками, отбить деревянной лопаткой, посолить и поперчить. На каждый их них выложить грибную массу, свернуть рулетами, обвалять в муке и обжарить со всех сторон в растительном масле до образования золотистой корочки. Затем добавить немного горячей воды, накрыть крышкой и тушить до готовности.

Рыбные биточки с шампиньонами

Ингредиенты

Филе хека, минтая или путассу – 500 г
Шампиньоны – 200 г
Батон пшеничный – 3 ломтика
Лук репчатый – 1 шт.

Вино белое столовое – 200 мл
Бульон рыбный – 200 мл
Мука пшеничная – 70 г
Масло растительное – 100 мл
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук очистить и разрезать на 4 части. С ломтиков батона удалить корку, мякиш вымочить в воде и слегка отжать. Грибы измельчить.

Филе рыбы пропустить через мясорубку вместе с луком и хлебом, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Из полученного фарша сформовать круглые биточки, обвалять их в муке и обжарить на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки.

Затем добавить шампиньоны, посолить, влить вино, разведенное рыбным бульоном, накрыть крышкой и тушить 15 минут.

Сельдь «под шубой»

Ингредиенты

Сельдь соленая – 800 г
Свекла – 3–4 шт.
Картофель – 3–4 клубня
Морковь – 2–3 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Яблоки – 2 шт.
Горошек зеленый консервированный – 200 г
Для постного майонеза
Молоко соевое сухое – 100 г
Вода кипяченая – 200 мл
Масло растительное дезодорированное – 200 мл
Уксус – 20 мл
Сахар – 10 г
Горчица – 5–10 г
Соль – 5 г

Способ приготовления

Свеклу, морковь и картофель хорошо помыть, отварить, остудить и по отдельности натереть на крупной терке. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и измельчить аналогичным образом. Репчатый лук очистить и нарубить.

Сельдь выпотрошить, отделить филе от костей, нарезать

тонкими полосками. Поместить рыбу на дно большого блюда, затем слоями выложить лук, яблоки, картофель, морковь и свеклу, поливая каждый из них постным майонезом, а верхний слой (свеклу) полить обильнее.

Готовое блюдо поставить в холодильник. Перед подачей на стол обложить зеленым горошком.

Для приготовления постного майонеза растворить соль в небольшом количестве воды, затем влить уксус. Сухое соевое молоко залить горячей кипяченой водой, хорошо перемешать и оставить на 20 минут. Добавить сахар и взбивать миксером в течение 2–4 минут, а затем, не останавливаясь, вливать тонкой струйкой растительное масло.

В полученную массу ввести раствор уксуса и соли, горчицу и перемешать.

Трубочки из рыбы в капустных листьях

Ингредиенты

Хек – 1 кг
Филе горбуши – 300 г
Капуста белокочанная – 1,5 кг
Помидоры – 3 шт.
Майонез постный – 200 г
Сок лимонный – 50 мл
Зелень укропа рубленая – 20 г
Зелень базилика рубленая – 20 г
Масло растительное – 150 мл
Соль и перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Обдать капусту кипятком, разобрать на отдельные листья и удалить утолщения у основания каждого из них.

Рыбу очистить, выпотрошить, отрезать головы, разделить на 2 части вдоль хребта, вынуть его, а мясо слегка отбить, посолить и поперчить.

Филе горбуши мелко нарубить, сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить и перемешать. Полученный фарш выложить на отбитые куски хека, скатать, завернуть в капустные листья и закрепить трубочки деревянными шпажками.

Обжарить трубочки на сковороде в растительном масле, затем вынуть шпажки и поместить в сковороду или форму.

Помидоры нарезать ломтиками, разложить их между рыбными трубочками, поперчить, залить постным майонезом и запечь в духовке, разогретой до 180° С.

Перед подачей на стол готовое блюдо посыпать зеленью базилика и петрушки.

Помидоры, фаршированные креветками и рисом

Ингредиенты

Помидоры (крупные) – 8–12 шт.
Креветки замороженные – 500 г
Рис – 100 г
Лук репчатый – 1 шт.
Масло растительное – 100 мл
Сок лимонный – 50 мл
Масло сливочное – 30 г
Зелень укропа рубленая – 20 г
Лавровый лист – 2 шт.
Паприка – 10 г
Перец черный горошком – 6 шт.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Рис варить в подсоленной воде до полуготовности, затем откинуть на дуршлаг и хорошо промыть. Репчатый лук нарубить и бланшировать до прозрачности. Креветки отварить в подсоленной воде с добавлением лаврового листа и черного перца горошком, остудить, очистить и мелко нарезать.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, добавить зелень укропа и паприку, полить заправкой из растительного масла (50 мл) и лимонного сока (20 мл) и хорошо перемешать.

Срезать у помидоров верхушки, аккуратно вынуть мякоть, заполнить углубления полученной массой, полить оставшимся растительным маслом, смешанным с лимонным соком, выложить на противень, смазанный сливочным маслом, и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности риса.

Картофель, фаршированный сельдью

Ингредиенты

Сельдь слабосоленая (крупная) – 1 шт.
Картофель (одинаковой формы) – 10–12 клубней
Лук репчатый – 1 шт.
Масло растительное – 80 мл
Оливки (без косточек) – 10–12 шт.
Жир кулинарный – 50 г

Зелень укропа рубленая – 20 г
Сок лимонный – 20 мл
Перец черный молотый по вкусу

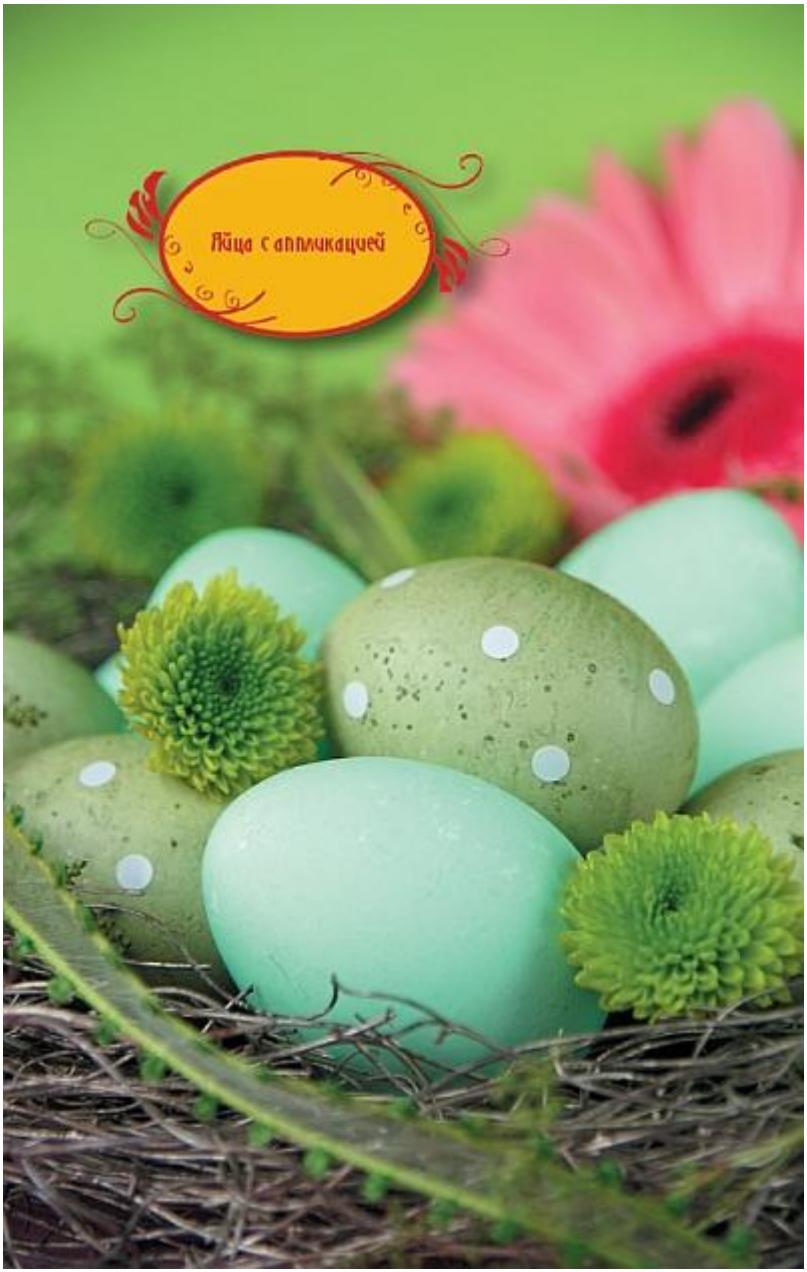
Способ приготовления

Картофель тщательно помыть и отварить в мундире, затем опустить в холодную воду, очистить от кожицы, срезать у каждого клубня один бок и аккуратно вынуть часть мякоти.

Сельдь выпотрошить, отделить филе от костей и пропустить через мясорубку вместе с картофельной мякотью и репчатым луком, поперчить, сбрызнуть растительным маслом, лимонным соком и хорошо перемешать.

Заполнить полученной массой углубления в клубнях, поместить в середину каждого из них по 1 оливке, выложить на противень, смазанный жиром, сбрызнуть оставшимся маслом и держать в предварительно разогретой духовке 7–8 минут.

Готовое блюдо посыпать зеленью укропа и подать на стол с гарниром из маринованного лука или краснокочанной капусты.


Яйца с аппликацией

Пасха со сметаной
и яичным желтком

Пасха заварная
с цукатами и яичными
желтками

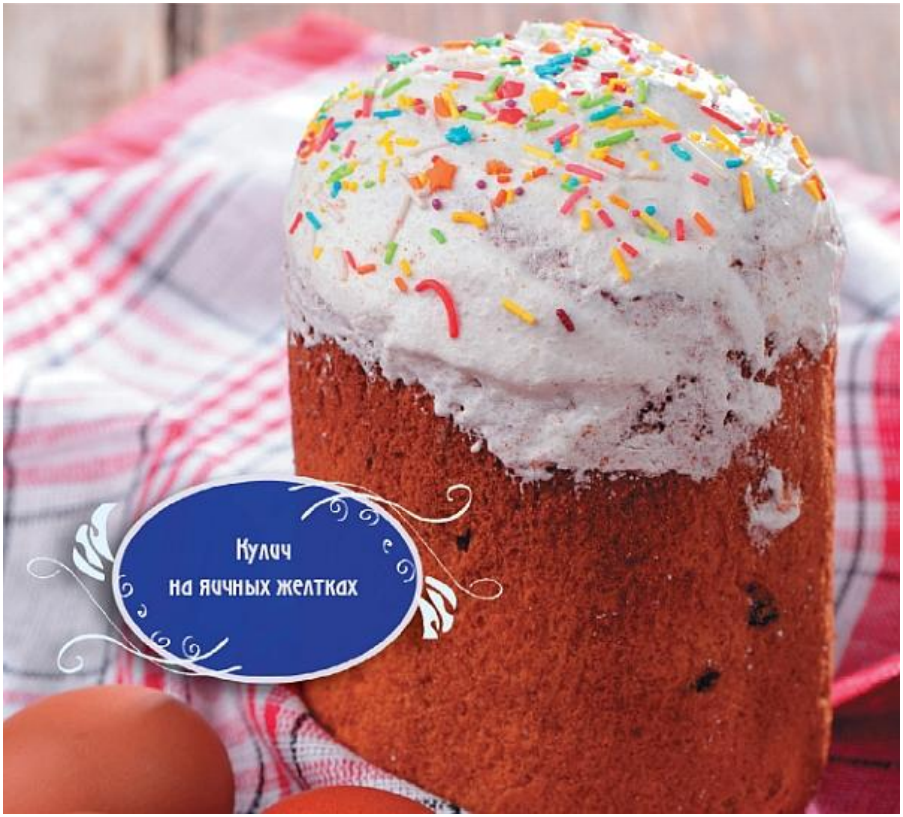
Пасха с курагой
и сгущенным молоком

Кулич шоколадный

Кулич пасхальный
княжеский

Кулич царский

Кулич на сливках


Кулич
на яичных желтках

Кулич заварной

Блины скороспелые
на кефире

Блины из пшеничной
и кукурузной муки

Блины из овсяной
и пшеничной муки

Блины с начинкой
из рыбы, лука и яиц